

SCHNELLES GRÜNZEUG

Frisches und fermentiertes Gemüse



Fermentiertes Gemüse, Foto: Olaf Schnelle

Montag, 3. Februar 2020 | 17.30 Uhr
Festsaal Wulflamhaus, Alter Markt 5

Bildervortrag

Olaf Schnelle

Gärtner | Grammendorf

A Stralsunder Akademie für Garten- und Landschaftskultur

Dr. Angela Pfennig, kontakt@stralsunder-akademie.de, www.stralsunder-akademie.de, Tel. 03831 | 289379

Eintrittskarten an der Abendkasse zu 8 Euro

Einlass ab 17.00 Uhr

Ich bin Gärtner. Für mich hätte es keinen besseren Beruf geben können. So eng mit der Natur zu arbeiten und dabei sinnvoll Produktives zu tun, ist ein richtig schönes Ding. Nahrungsmittel zu schaffen, die diesen Namen im wörtlichen Sinne verdienen, ist ein essentieller Prozess. Mein Anliegen ist, dies so zu tun, dass kreative Köche damit etwas schaffen, das für mich viel mit Kunst zu tun hat. Höchster Genuss braucht hochwertigste Rohstoffe. Seit Jahren versuche ich diese zur Verfügung zu stellen.

2000 habe ich zusammen mit Ralf Hiener das Unternehmen „Essbare Landschaften“ gegründet. Heute heißt die Gärtnerei „Schnelles Grünzeug“. Das Sortiment ist noch exklusiver: essbare Wildkräuter und Blüten, seltene Gewürzkräuter, Gemüseraritäten und wildes Obst. 2017 habe ich die Gärtnerei um einen Betriebszweig erweitert und gleich neben den Anbauflächen das Zentrum für Gemüsefermentation im Trebeltal gegründet. Es ist die erste Manufaktur in Deutschland, die nicht nur Weißkohl fermentiert, sondern auch anderes Gemüse.

Olaf Schnelle

Olaf Schnelle wird in seinem Vortrag die modernen Ansätze der Landbewirtschaftung in seiner Gärtnerei und die Grundlagen der Gemüse-Fermentation vorstellen.