

Bärlauchpesto selbst gemacht

Die Bärlauchzeit hat begonnen. Der dichte, leuchtend grüne Teppich, der den Boden des Putbusser Schlossparks bedeckt, verrät es. Höchste Zeit, ein paar der schmackhaften, würzig-kraftigen Blätter zu ernten, um ein Bärlauchpesto zuzubereiten. Das Pesto ist nicht nur in Verbindung mit Pasta ein Gaumenschmeichler, sondern schmeckt auch auf frisch gebackenem Brot oder als Dressing zum Salat hervorragend.



Für die Zubereitung des Bärlauchpestos benötigt man:

- 1 Bund frischer Bärlauch
- 40 g Pinienkerne (oder auch Kürbis- oder Sonnenblumenkerne sowie Walnüsse sind möglich)
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- 50 g Parmesan (oder Pecorino)

Zunächst wird der Bärlauch gewaschen, getrocknet und grob geschnitten. Dann die Pinienkerne leicht anrösten. Sobald die Kerne etwas abgekühlt sind, können sie noch ein bisschen feiner gehackt werden. Nun alle Zutaten nach und nach in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Guten Appetit!

Putbusser Bärlauchtage

Heilpflanze, Zauberkraut und Frühlingsbote – dem Bärlauch werden viele Attribute zugeschrieben. Eines davon ist wohl unanfechtbar: Die tiefgrünen Blätter der Pflanze, die den Boden des Putbusser Schlossparks wie ein Teppich bedecken, sind sehr, sehr lecker.

Rügener Küchenchefs lieben das nussige, leicht scharfe Aroma, das vielseitig verwendet werden kann. Zum Hauptdarsteller in Rügens Küchen wird das Wildkraut bei den dritten Putbusser Bärlauchtagen vom 08. bis zum 17. April 2022.

Abgerundet werden die Putbusser Bärlauchtage durch genussreiche Kreationen einheimischer Gastronomen.

Bitte beachten Sie im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie die aktuell gültigen Auflagen und Maßnahmen. Falls notwendig können die Veranstaltungen jederzeit durch die Veranstalter ersatzlos abgesagt werden.

Partner: Biosphärenreservatsamt Südost-Rügen, Rügen Produkte Verein e. V., Stadt Putbus, Tourismusverband Rügen, Raulff Hotels, Putbus-Führungen, Kurverwaltung Putbus, Theater Putbus, Tourismus und Gewerbeverein Putbus, INSULA RUGIA e.V., Gundela Knäbe, Dr. Ralf Marius Bittner, Prof. Dr. Hans Dieter Knapp, Fürstliches Genusskontor Putbus

**Biosphärenreservat
Südost-Rügen**



Impressum: INSULA RUGIA e. V. | Circus 1, 18581 Putbus
Info: 038301/882944 | Foto Deckblatt: Hannelore Sievert



08. - 17.04.2022

**Bärlauch trifft Regionalprodukte
08./09.04.2022**



www.ruegen.de/baerlauchtage

Bärlauch trifft Regionalprodukte

Fr./Sa. 08. und 09.04.2022 von 10.00 bis 16.30 Uhr
Ort: Marstall Putbus, Park 6

Rügen ist die Insel des guten Geschmacks! Ob knackiges Obst, frisches Gemüse, ausgezeichnete Milchprodukte oder beste Fleisch- und Fischqualität. Mit der Veranstaltung Bärlauch trifft Regionalprodukte wird aus dem Putbusser Bärlauchmarkt und der Regionalproduktmesse Rügen ein neues einzigartiges Format geformt.

Unternehmensbesucher aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Einzelhandel, aber auch interessierte Endverbraucher, finden am 08./09. April 2022 eine ausgezeichnete Plattform, um mit regionalen Produzenten ins Gespräch zu kommen, Produkte zu verkosten, Erfahrungen auszutauschen und Geschäftsbeziehungen anzubahnen. Gleichzeitig gibt es vor Ort kulinarische Bärlauchkreationen in Kombination mit leckeren saisonalen Zutaten. Feine Handwerkswaren und Kunst runden das Angebot ab.

Die Veranstaltung bietet viel zum Probieren, Entdecken und Mitnehmen für jede Alters- und Zielgruppe.

Neben Parkmöglichkeiten am Circus, der Alleestraße und dem Marktplatz empfehlen wir den großen Parkplatz am Wreechener Weg, unterhalb des Putbusser Schlossparks. Der Eintritt zu der Veranstaltung ist kostenfrei.

Ausgerichtet durch :



**Biosphärenreservat
Südost-Rügen**



Bärlauchdelikatessen im Fürstlichen Genusskontor

Adresse: Markt 11, Putbus
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag

Über die gesamten Bärlauchtage bietet das Fürstliche Genusskontor feinste Bärlauchspezialitäten wie Bärlauchsalz und Bärlauchschnaps. Gleich nebenan im Bistro wird der Gaumen mit Bärlauchquiche, Bärlauchschnecken und Nudeln mit Bärlauchpesto verwöhnt – einfach vorbeischauen und genießen.

Führung zur Putbusser Architektur und zum mystischen Bärlauch

Fr. 08.04.2022 von 11.15 - 13.00 Uhr
Treffpunkt: Bahnhof Putbus

Viele Mythen und Sagen sind mit dem Bärlauch verbunden. Das germanische Volk verehrte ihn als eine ganz besonders heilkräftige Pflanze. Der Lauch ist im Frühjahr die erste der emporsprossenden Pflanzen und löst Verhärtungen und Erstarrungen von Gewebe und Gelenken. Er macht nicht nur körperlich beweglicher, sondern auch geistig – und das können wir nutzen! Die Führung mit Dr. Ralf Marius Bittner endet am Marstall in Putbus.

Frühling in der Rosenstadt

Sa. 09.04.2020 von 11.30 - 13.00 Uhr
Ort: Obelisk auf dem Circus, Putbus

Willkommen zu einem geführten Frühlingsbummel in der klassizistischen Rosenstadt mit Hannelore Sievert. Unser Weg führt uns zum Circus, vorbei an weißen Häusern mit Stammrosen. Nach einer kleinen Pause im Rosengarten, dem ehemaligen fürstlichen Küchengarten, geht es durch den vom Bärlauch überquellenden englischen Landschaftspark bis zum Marstall. Dort kann dann individuell der Bärlauchmarkt besucht werden.

Wanderung mit den Rangern des Biosphärenre- servates Südost-Rügen

Mo. 11.04.2022 von 10.00 – ca. 12.00 Uhr

Ort: Orangerie, Alleestraße 35, Putbus
Von den Rangern erfahren Sie Spannendes über Bärlauch, Bärenklau, die weiße Stadt Putbus und zu dem Naturschutzgebiet Wreecher See.

Vortrag zur Kulturgeschichte des Bärlauchs

Mo. 11.04.2022 von 16.00 – 17.00 Uhr

Ort: Rosencafé, Bahnhofstraße 1, Putbus

Wer hat den Bärlauch auf die Insel gebracht? Wie wurde er in der Geschichte genutzt? Vortrag von Prof. Dr. Hans Dieter Knapp.

Ranger-Kräuterwanderung für Kinder

Mi, 13.04.2022 von 09.30 – ca. 11.30 Uhr

**Treffpunkt: Hort der Grundschule Putbus,
Lauterbacher Straße 6a**

Habt ihr Euch schon immer gefragt, woher der Putbusser Bärlauch kommt? Oder was es im Frühling in der Natur Besonderes zu finden gibt? Auf der Wanderung gibt es Vieles zusammen mit den Rangern zu entdecken.

Grillen mit Bärlauch und Livemusik

Do, 14.04.2022 ab 17.00 Uhr

Ort: Rosencafé, Bahnhofstraße 1, Putbus

Das Rosencafé bietet im Rahmen der Putbusser Bärlauchtage am 09. April ab 17.00 Uhr Köstlichkeiten vom Grill, garniert und verfeinert mit der prägnanten und für Putbus typischen Pflanze direkt aus dem Putbusser Park. Dazu wird es Livemusik von Jens Syllwasschy und Kumpanten geben. Das Team des Rosencafés freut sich auf Ihren Besuch direkt am Putbusser Circus.

Ostereiersuche für Kinder im bärlauchgrünen Schlosspark

So, 17.04.2022 von 11.30 – ca. 13.00 Uhr

Anmeldung unter: 038301/60467

Ort: Evangelische Kirche, Putbus

Kinder haben die Möglichkeit durch den Tourismus- und Gewerbeverein Putbus versteckte Ostereier und weitere kleine Aufmerksamkeiten im bärlauchgrünen Schlosspark zu suchen.

