



BR Fernsehen: Bayerns Gartenküche

Beitrag

“Bayerns Gartenküche” ist zurück mit fünf neuen Folgen: Immer montags um 20.15 Uhr treten fünf Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtner in einem freundschaftlichen Wettbewerb gegeneinander an und zeigen, wie sie ihr Obst und Gemüse anbauen und verarbeiten. Begleitet von Gartenexperte Sebastian Ehrl, verraten sie auch Tipps und Tricks rund ums Gärtnern und Kochen. In der dritten Folge am 16. Mai um 20.15 Uhr im BR Fernsehen steht der Garten von Andreas Spitzauer aus Laufen im Landkreis Berchtesgadener Land im Mittelpunkt. Die ersten vier Folgen der zweiten Staffel sind bereits in der [BR Mediathek](#) zu sehen.

Folge 3 am Montag, 16. Mai 2022, 20.15 Uhr:

Hobbygärtner Andreas Spitzauer lebt in **Laufen**, mitten im Ortsteil Leobendorf, im **Landkreis Berchtesgadener Land**. Andreas' Garten ist speziell: Klein, aber fein verläuft er direkt entlang der Kirchmauer. Bereits seine Oma und Uroma haben hier Obst und Gemüse angebaut. Die Beete des Oberbayern bestechen durch die Vielfalt besonderer Sorten, die dort dank sorgsamer Pflege üppig gedeihen. Ein kleines Gewächshaus und viele Töpfe und Kübel entlang der Terrasse sorgen für zusätzlichen Ertrag, so dass an vitaminreicher Kost für Andreas und seinen Lebenspartner Stefan kein Mangel herrscht. In dieser Staffel sind Kartoffeln, das Wettbewerbsgemüse, mit im Erntekorb. Jeder der Teilnehmenden erhält zehn Saatkartoffeln und die Aufgabe, für eine stattliche Ausbeute gesunder Knollen zu sorgen. Gärtnermeister Sebastian Ehrl hat sich bei der Wahl der Sorte für eine Züchtung mit ungewöhnlicher Farbe entschieden: Die Purple Rain ist violett mit hellen Einsprengseln – Augenweide und Gaumenschmaus in einem. Er schaut bei allen fünf Teilnehmerinnen und Teilnehmern vorbei und steht mit Rat und Tat zur Seite. Bei einem weiteren Besuch verteilt er dann die Punkte: für die Kartoffeln und das selbst gewählte Bauprojekt.

Andreas hat sich beim Bauprojekt des Wettbewerbs für ein weiteres Beet entschieden. Direkt am Haus müssen deshalb die Pflastersteine weichen, damit Platz entsteht für verschiedene mediterrane Kräuter. Ein Projekt, das Teamarbeit verlangt. Stefan, Andreas' Eltern und seine Schwester packen mit an und drücken die Daumen, dass der Experte ihre Mühen mit reichlich Punkten belohnt! Letzte Chance, das Punktekonto aufzustocken, bietet die kulinarische Aufgabe, ein selbst kreierte Zwei-Gänge-Menü – mit Zutaten aus dem Garten versteht sich. Andreas hat sich beim Hauptgang für ein

Lavendel-Huhn an Gemüsegratin entschieden. Die besonders gute Physalis-Ernte in diesem Jahr inspirierte ihn zu seinem Dessert: Crème brûlée mit Physalis-Eispraline.

“Bayerns Gartenküche” ist eine Produktion der megaherz film und fernsehen im Auftrag des BR.

Bericht und Foto: Bayerischer Rundfunk



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366
Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Natur & Umwelt

Schlagworte

1. Bayerischer Rundfunk
2. Bayern
3. Berchtesgadener Land
4. Gartenküche