

28. April

– Ein Getränk für die Götter: Waldmeisterlimonade –

Wenn man im Moment an manchen Stellen durch den Wald geht, dann riecht es dort lecker. Unter den Bäumen im Halbschatten wächst nämlich der Waldmeister besonders gut. Das ist eine kleine Pflanze, die später weiße Blüten bekommt.

Die Blätter dieser Pflanze erntet man am besten in der zweiten Aprilhälfte, bevor sie anfängt zu blühen. Danach kann man davon schnell Kopfschmerzen kriegen. Vorher schmeckt sie aber sehr lecker. Wenn ihr euch nicht sicher seid, ob ihr wirklich Waldmeister gefunden habt, könnt ihr Waldmeister normalerweise jetzt auch im Supermarkt in der Frischetheke bekommen.

Daraus wird ein typisches Getränk für dieses Jahreszeit gemacht. Das wollen wir heute auch herstellen:

Ihr braucht:

1 l Apfelsaft

1 Strauß Waldmeister – Pflückt die Stängel vor der Blüte! Für unsere Menge an Waldmeisterlimonade braucht ihr etwa 6 Gramm. Lasst sie ein paar Stunden welken, am besten einen Tag. Das ist wichtig!

1 Flasche kaltes Mineralwasser und nach Geschmack 1-2 TL Zucker ODER

1 Flasche kaltes Zitronenlimonade (dann braucht ihr keinen Zucker zugeben)

ein paar Zitronenscheiben

- Mischt den Apfelsaft mit dem Zucker.
- Hängt das welke Sträußchen Waldmeister kopfüber in den Apfelsaft und lasst es 30-45 Minuten ziehen. Die Schnittstellen sollten nicht im Saft sein!
- Dann nehmt die Kräuter heraus und stellt das Ganze kalt.
- Bevor ihr es trinken wollt, gebt ihr das Wasser dazu und die Zitronenscheiben.
-

Und dann lasst es euch schmecken!

Wenn euch die Waldmeisterlimonade schmeckt, könnt ihr sie ja noch einmal für eure Maifeier oder euer Beltaneritual machen. Auch die Götter bekommen nicht jeden Tag Waldmeister serviert!