



Genießen Regionales: Alfred und Barbara Stremme aus Bergheim lassen sich das Schlachteessen im Maislabyrinth in Basdorf schmecken. Beide kaufen gerne bei den Direktvermarktern im Landkreis ein. Foto: Lutz Benseler

# Leckerer aus der Region

Veranstaltungsreihe macht Appetit auf Lebensmittel aus Waldeck-Frankenberg

Von Lutz Benseler

**VÖHL-BASDORF.** Den Geschmack der Region auf der Zunge zergehen lassen – geht das? Und ob: Ein deftiges Schlachteessen hat der Landkreis in der Reihe „Regionales Genießen“ im Basdorfer Maislabyrinth serviert.

Kräftige Wurstesuppe, Wellfleisch, Kasseler, grobe Bratwürstchen, Blut- und Leberwurst. Dazu Kartoffelpü-

ree, Sauerkraut, Meerrettichsoße, Graubrot und Griebenschmalz. Was sich so appetitlich liest, war es auch. Mehr als 100 Gäste ließen sich am Mittwochabend in Basdorf unter freiem Himmel kulinarische Köstlichkeiten aus Brachts Wurstekammer schmecken.

„Wir wollen für Lebensmittel aus der Region die Werbetrommel rühren“, erläuterte Verbraucher-Dezernent Fritz

Schäfer die Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“, die seit 2012 Produkte von direktvermarktenden Betrieben aus dem Landkreis in den Mittelpunkt rückt.

Zufrieden mit dem Besuch zeigte sich Dorothea Loth vom ausrichtenden Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises Waldeck-Frankenberg. Unterstützt wurde die Veranstaltung von der Sparkasse Waldeck-Frankenberg.

Zubereitet wurde das Essen von Brachts Wurstekammer aus Basdorf, einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit Direktvermarktung, Mutterkuhhaltung, Schweinemast und Ackerbau. Das Fleisch für das Schlachteessen stammte von im Betrieb aufgezogenen Tieren.

Musikalisch untermalte Christoph Winzer mit Gesang und der Akustik-Gitarre den herbstlichen Abend.



## Regional genießen

Genießen im Maislabyrinth in Basdorf: Ingrid Höhle (Foto) von Brachts Wurstekammer versorgte beim Schlachteessen mit Produkten aus Waldeck-Frankenberg die mehr als 100 Gäste mit einer kräftigen Wurstesuppe. Die Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“ des Fachdienstes Landwirtschaft rückt seit sechs Jahren Direktvermarkter aus dem Landkreis in den Blickpunkt und bietet den Besuchern kulinarische Köstlichkeiten. (lb) Foto: Lutz Benseler