

## Regionales Genießen

Waldeck-Frankenberg bietet eine große Auswahl regionaler Produkte von direktvermarktenden Betrieben. Unter dem Motto „Regionales Genießen“ findet eine Veranstaltungsreihe mit der Präsentation von verschiedenen Produkten aus der Region statt. Das fünfte regionale Erzeugnis ist Käse.

Wir laden sehr herzlich ein,  
zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis,  
einem

### **Käse- Buffet,**

am Donnerstag, 14. März 2013

um 19:00 Uhr

in den Frankenauer Hof

Eichenwaldstr. 1

35110 Frankenau



Die Kosten pro Person betragen 21,50 €.

Getränkskosten sind am Abend selbst zu tragen.

Eine Anmeldung ist erforderlich und wird vom  
Fachdienst Landwirtschaft, Dorothea Loth,  
entgegen genommen.

Telefon: 05631 954 840

Fax: 05631 954 820

E-Mail:

[dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenberg.de](mailto:dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenberg.de)

Nach Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche  
Bestätigung sowie eine Zahlungsaufforderung.  
Die Vergabe der Sitzplatzreservierung erfolgt  
nach der Reihe des Eingangsdatums.



## Einladung ZUM Käse-Essen

am Donnerstag, 14.03.2013

um 19:00 Uhr

im Frankenauer Hof



Regionales Genießen

### Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg  
Dezernat Verbraucherschutz und  
Direktvermarktung

Fachdienst Landwirtschaft



# „Regionales genießen“ - Käse



## Käse - Ein „duftes“ Lebensmittel mit vielen Facetten

Käse ist eines der ältesten und auf allen Kontinenten der Erde vorkommendes Grundnahrungsmittel. Weltweit gibt es über 4000 verschiedene Käsesorten. Der typische Geschmack eines Käses hängt nicht nur von der Herkunft und Qualität der Milch, sondern unter anderem auch von seinem Wasser- und Fettgehalt, seiner Reifezeit und vom Einsatz verschiedener Mikroorganismen ab. Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat die höchste Milchproduktion in Hessen, daher finden Sie hier ein großes Angebot an Milch- und Käsespezialitäten.

Zwei Molkereien und sechs Hofkäsereien verarbeiten Milch von Kuh und Ziege zu köstlichem Käse.

Käsesorten, die in Verbindung mit Genuss, Geschmack, Duft und Vielfalt zu bringen sind, liegen im Trend.

Machen Sie den Geschmackstest und freuen Sie sich auf ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Buffet mit Käse aus unserer Region.

Zur musikalischen Unterhaltung des Abends kommt der Liedermacher Basti Hamel aus Kassel.



## Käse-Buffer

Buchenberger Käsesuppe

Gebackener Feta mit Ananasstückchen und Preiselbeeren

Rocklinghäuser Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Handkäs mit Musik

Käsesalat – süß und pikant

Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelgratin mit Malieser- Ziegenkäse

Frankenauer Quiche (Lauch-Speck-Torte mit Dülfershofer Käse)

Piccata vom Waldecker Weideschwein (Schweinerückensteak in Käse- Eihülle auf Biospaghetti und Tomatenragout)

Gebratenes Zanderfilet mit Brie-Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Butterreis und Käse- Sahnesauce

Knusprige Reibekuchen mit Räucherlachsstreifen und Ziegenfrischkäse, Kresse

Frühlingsalate mit frischen Gartenkräutern

Schmandcreme

Buttermilchkaltschale

Bäcker Pauls Käsekuchen

Waldeck-Frankenberger Käsespezialitäten mit Frankenauer Bauernbrot und Butter

### Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg  
Dezernat Verbraucherschutz und Direktvermarktung  
Fachdienst Landwirtschaft  
Auf Lülingskreuz 60, 34497 Korbach