



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.

Wir laden Sie recht herzlich zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis, einem

Geflügel- Buffet,

am Dienstag, 19. November 2013 oder

am Donnerstag, 21. November 2013

jeweils um 19:00 Uhr

in den GastRaum des Nationalpark-

Zentrums Kellerwald

Weg zur Wildnis 1

34516 Vöhl- Herzhausen, ein.

Die Kosten pro Person betragen 23.- €.

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-frankenber.de

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



Regionales Genießen



**Einladung
zum
Geflügel - Essen**
am Dienstag, 19. 11. 2013
um 19:00 Uhr oder
am Donnerstag, 21.11.2013
um 19:00 Uhr
im GastRaum des
NationalparkZentrums
Kellerwald, Herzhausen



Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg
Fachdienst Landwirtschaft
Dezernat Verbraucherschutz
und Direktvermarktung





Regionales Genießen



Geflügel- Symbol für Wohlstand

Das Federvieh zählt zu den ältesten Nutztieren des Menschen. Huhn und Co. waren früher Inbegriff von Luxus und gutem Leben.

Aus der Wiener Küche ist das Backhendl nicht wegzudenken. Der Truthahn gilt als Klassiker und zum Martinstag gehört als besondere Gaudiumfreude die Gans zum Festschmaus.



Geflügelfleisch ist ein wichtiger Lieferant von Vitaminen, Mineralstoffen und wertvollen Spurenelementen. Sie dienen dem Eiweißstoffwechsel, und stärken das Nerven- und Immunsystem.

Im Fett sind viele lebensnotwendige Fettsäuren enthalten, die den Cholesterinspiegel senken können.



Heute genießt man Ente und Gans als Luxusgericht, während Pute und Huhn vielfach als Leckerbissen für die „Schnelle Küche“ eingesetzt werden.

Auszug aus „Max und Moritz“- zweiter Streich

Max und Moritz im Verstecke schnarchen aber an der Hecke, und vom ganzen Hühnerschmaus guckt nur noch ein Bein heraus.

Wilhelm Busch

Geflügel-Menü

Hühner- Kraftbrühe

Gänseleberpastete mit mariniertem Gemüse, Aufstrich, Butter und Brotkorb

Traditioneller Entenbraten

Gans auf „Klassische Art“

Geflügel- Innereien auf Spinat und Mangold

Gebratener Truthahn an Preiselbeersauce

Gebackenes Hähnchen mit Rosmarin

Piccata von der Putenbrust auf Spaghetti

Indische Gemüsepfanne- exotisch mit Innereien vom Geflügel

Salatbar

Serviettenknödel, Kartoffelknödel

Rotkohl, Grünkohl, Kürbis

Bratapfel mit Marzipan- Nussfüllung und Vanillesauce

Herbstliche Eistorte

Pancakes mit Zwetschgen