

Regionale Entdeckungen

Waldeck-Frankenberg bietet eine große Auswahl regionaler Produkte von direktvermarktenden Betrieben. Unter dem Motto „Regionale Entdeckungen“ findet eine Veranstaltungsreihe statt, die sich mit der Produktion und Verarbeitung von Urprodukten auseinandersetzt und deren Geschmackserlebnis mit allen Sinnen vermitteln möchte.

Für die Brotzeit entstehen Kosten in Höhe von 13,50 € pro Person.

Getränkemkosten sind am Abend selbst zu tragen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet werden kann, ist eine Anmeldung erforderlich. Ihre Teilnahme wird vom Fachdienst Landwirtschaft gern entgegen genommen:

FAX 05631 954 820

Dorothea Loth 05631 954 840

Rufina Hense 05631 954 819

E-Mail:

dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenber.de

rufina.hense@landkreis-waldeck-frankenber.de

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

Regionale Entdeckungen



Einladung

„Regionale Entdeckungen“

am

Freitag, 19. Juni 2015

oder

Freitag, 26. Juni 2015

jeweils um 18:30 Uhr

Kellerwald Hofkäserei
und Jausenstube
Dülfershof, Bad Wildungen



Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg

Dezernat für Verbraucherschutz

und Direktvermarktung

Fachdienst Landwirtschaft



Regionale Entdeckungen



Der landwirtschaftliche Familienbetrieb Schade hat seinen Schwerpunkt auf die Produktion von Milch und deren weitere Verarbeitung gelegt.



Wir erfahren, wie das Urprodukt „Milch“ erzeugt wird und welche Arbeiten auf dem Hof damit verbunden sind. In der hofeigenen Käserei erfolgt in viel Handarbeit die Verarbeitung der Milch zu Käse nach „Traditioneller Art“. Wie das Handwerk funktioniert und wie im Nachgang der bäuerliche Käse schmeckt, wollen wir an diesem Abend mit allen Sinnen erfahren.



„Traditioneller Art“. Wie das Handwerk funktioniert und wie im Nachgang der bäuerliche Käse schmeckt, wollen wir an diesem Abend mit allen Sinnen erfahren.



Ablauf

Besichtigung -
hofeigene Käserei

Führung -
landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb, Schwerpunkt Milchproduktion

Einkehr - Jausenstube mit
Brotzeit:

verschiedene Brotsorten

Käseplatte

Wurstplatte

Käseauflauf

(mit und ohne Schinken)

Kartoffeln mit Frischkäse

