

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.

Zu einem kulinarischen Grillabend laden wir sehr herzlich in das Maislabyrinth am Edersee in Vöhl- Basdorf ein.

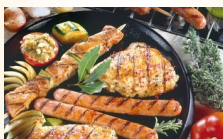


Für das Essen werden 22,50 € pro Person erhoben. Getränke sind bis auf den Aperitif nicht enthalten.

Für dieses Event ist eine Anmeldung erforderlich; diese wird vom Fachdienst Landwirtschaft bis zum 15. Juli 2014 entgegen genommen.

Dorothea Loth Telefon: 05631 954 840

E-Mail: dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenber.de



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

Regionales Genießen



Einladung zum Grillabend

Dienstag, 22. Juli 2014

19 Uhr

Maislabyrinth am Edersee
Vöhl-Basdorf



Veranstalter:

Landkreis Waldeck-Frankenberg

Dezernat für Verbraucherschutz
und Direktvermarktung

Fachdienst Landwirtschaft



„Regionales Genießen“-Spezialitäten vom Grill

Deutschlands beliebtestes Sommer- Hobby: Grillen

Während es früher beim Grillen ums Überleben ging, ist es heute zum liebsten Hobby der Deutschen im Sommer geworden. Grillen steht für ein ganz besonderes Lebensgefühl und das Genießen der Freiheit. Immer aber dient das Grillen dem geselligen Beisammensein in gemütlicher Runde.



Die an diesem Abend angebotenen Spezialitäten stammen natürlich von Betrieben aus unserer Region. Diese sind:

Brachts Wurstekammer, Fischzucht Rameil, Schäferrei Pieper GbR, Maliesenhof, Maislabyrinth am Edersee und der Bäckerei Raabe.

Tatkräftige Unterstützung erhalten wir durch Benjamin Thomas, Koch von „Active Cooking“ aus Vöhl.

Freuen Sie sich auf einen gemütlichen und lauen Sommerabend und entdecken Sie mit allen Sinnen die Schönheiten unseres Landkreises!

Zur musikalischen Unterhaltung spielt das Singer Song-writer- Duo „Wuthe und Faust“ aus Ellershausen.



Aperitif: Holunderblütensekt

Holzfällersteak vom Schwein

Dry Aged Limousine-Hochrippe mit verschiedenen Marinaden und Salzen

Frische grobe Bratwürstchen

Lammkoteletts

„Edersee-Lachsforelle“ auf Buchenholzplanke im eigenen Rauch gegart

Geschmorte Zucchini-Schiffchen mit Honig- Ziegenkäse vom Maliesenhof

Rosmarin- Drillinge (Kartoffeln) mit Schnittlauch- Joghurt

Regionales Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Krautsalat mit roten Zwiebeln

„Edersee- Brot“ mit Hauberger Rapsöl

Dessert:

Hessische Schmandcreme mit heimischen Früchten

