

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.

Die Kosten pro Person betragen 21,- €.

Getränkemarken sind 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

Waldeck
Frankenberg

Einladung
zum
Spargel - Erdbeer - Essen
am 12. Juni 2013
um 19:00 Uhr
im Berufsbildungswerk (BBW)
Nordhessen e.V. Bad Arolsen



Veranstalter:

Landkreis Waldeck-
Frankenberg

Dezernat für Verbraucherschutz
u. Direktvermarktung

Fachdienst Landwirtschaft



Regionales Genießen



Spargel- das königliche Gemüse

Der Betrieb Menke aus Welda betreibt seit einigen Jahren sehr erfolgreich Spargelanbau in Neu-Berich. Dieser frisch geerntete Spargel direkt vom Feld ist ein wahrer Hochgenuss für Spargelliebhaber.



Dichtung für den Spargel aus dem Landkreis Waldeck-Frankenberg:

„Die Rose ist schon oft besungen, das Veilchen und der Fliederstrauß.

*Jedoch kein Dichter lobt den Spargel.
Wir meinen, der verdient es auch.*

*Man fühlt sich immer wie verhext,
in Neu-Berich, wenn der Spargel wächst“*

Spargel-Erdbeer-Menü

Spargelcremesuppe mit Vogelmiere-Eierstich

Spargelcocktail

Spargelröllchen mit hausgebeiztem Lachs und Waldecker Kochschinken

Schinkenplatte von regionalen Schinkenspezialitäten

Feldsalat mit Kräutern, Keimlingen, Spargel und gehobeltem Wildunger Bergkäse

Forellenfilet im Spitzkohlblatt gedämpft auf schwarzen Belugalinsen

Spargel im Lachsfiletmantel mit Aprikosen-Mousseline und Buttermilchkäse überbacken

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons à la crème

Kalbfleischröllchen mit Spargelfüllung

Gemüseplatte mit weißem und grünem Spargel, Karotten und Bohnenbündchen

Holländische und Bozener Soße, zerlassene Butter

Risoleekartoffeln, neue Kartoffeln

Erdbeer-Smoothie mit Limone

Erdbeercharlotte im Glas mit Vanillesahne

Flammierte Erdbeeren mit hausgemachtem Weißem Schokoladeneis und Vanilleeis