

## Regionales Genießen - Landkreis lädt zum Geflügel-Essen ein

Veröffentlicht am: 31.10.2013

Geflügel-Essen Ende November - Dorothea Loth und Wilhelm Spangenberg, Fachdienst Landwirtschaft, Christoph Drylo, GastRaum NationalparkZentrum, und Fritz Schäfer, Dezernent für Verbraucherschutz und Direktvermarktung, laden zum Regionalen Genießen ein



Die Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“ im Landkreis Waldeck-Frankenberg hat sich schon zu einer kleinen Tradition entwickelt. Zwei bis drei Mal im Jahr finden in Zusammenarbeit mit den heimischen Direktvermarktern regionale Veranstaltungen statt, bei denen der Genuss im Vordergrund steht. Nachdem bisher Lebensmittel wie Kartoffeln, Erdbeeren, Spargel oder Käse hervorgehoben wurden, soll sich beim neuesten Genussevent alles um das Geflügel drehen. So lädt der Landkreis Waldeck-Frankenberg, Fachdienst Landwirtschaft sowie Dezernat Verbraucherschutz und Direktvermarktung, für Dienstag, 19. November 2013, oder Donnerstag, 21. November 2013, jeweils um 19.00 Uhr in den GastRaum des NationalparkZentrums Kellerwald, Herzhausen zum Geflügel-Essen ein. Bis zu 150 Personen sollen dabei verköstigt werden.

Dezernent Fritz Schäfer zeigte sich mit der Wahl der Veranstaltungsstätte äußerst zufrieden. „Wir haben schon viele gute Erfahrungen mit Events im NationalparkZentrum gemacht“, betonte er. Das Areal biete den Vorteil, gut zugänglich und mit ausreichend Parkplätzen ausgestattet zu sein. Auch über das Thema der neuesten Ausgabe von „Regional Genießen“ habe man nicht lange nachdenken müssen. „In der Region finden sich einige Geflügelzüchter“, so Schäfer. Bestes Beispiel dafür sei Direktvermarkter Karl-Walter Hamel aus Meineringhausen, dessen Geflügel ausschließlich freilaufend gehalten werde. Gerade in der Zeit kurz vor Weihnachten erfreue sich Geflügel besonderer Beliebtheit und auch in der Martinszeit könne durchaus einmal etwas anderes als „nur“ Gans verköstigt werden.

Die Veranstaltungsreihe passt in den Trend der Zeit – regionales Denken und regionales Essen kommt in der Bevölkerung nachgewiesenermaßen immer besser an. Dabei wird u. a. berücksichtigt, dass bei heimischen Produkten keine langen Transportwege zurückgelegt werden müssen, bis das Essen endgültig auf dem Teller landet. Immer häufiger legen die Konsumenten Wert darauf, das zu essen, was in der Region hergestellt, von heimischen Anbietern produziert wird. Es können auch genügend regionale Spezialitäten dargereicht werden, um Interessenten mit einem mehrgängigen „Galadiner“ zu locken.

Geflügel ist nicht nur von alters her ein Symbol für Wohlstand. Das Federvieh zählt zu den ältesten Nutztieren des Menschen. Huhn & Co. waren früher Inbegriff von Luxus und gutem Leben. Heute genießt man Ente und Gans immer noch als Luxusgericht, während Pute und Huhn vielfach in der täglichen, leichten Küche eingesetzt werden. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Geflügel lag in Deutschland im Jahr 2011 bei 19 kg, mit steigender Tendenz. Damit liegt das Fleisch von Hähnchen, Pute & Co. auf der Beliebtheitsskala der Verbraucher auf Platz 2 nach Schweinefleisch.

Wer gerne Geflügel verzehrt, tut sich dabei auch noch etwas Gutes. Denn das 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 ungesättigte (=lebensnotwendige) Fettsäuren enthalten, die wichtige Bausteine der Zellwände sind. Sie können zudem den Cholesterinspiegel senken.

Von der hohen Qualität heimischen Geflügels können sich die Teilnehmer am Geflügel-Essen Ende November überzeugen. Gastronom und Koch Christoph Drylo, GastRaum NationalparkZentrum, und sein Team haben ein ansprechendes Menü zusammengestellt und freuen sich auf viele Gäste. Drylo legt Wert darauf, „das ganze Federvieh“ zu verwerten und nicht nur Variationen von Brust oder Keule anzubieten. Auf dem Speiseplan stehen Köstlichkeiten wie Hühner-Kraftbrühe, Gänseleberpastete, Entenbraten, Geflügel-Innereien auf Spinat und Mangold oder Piccata von der Putenbrust auf Spaghetti. Dazu gibt es eine Salatbar und es werden Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Rotkohl, Grünkohl und Kürbis gereicht. Als Nachtisch stehen Bratäpfel mit Marzipan-Nussfüllung und Vanillesauce, herbstliche Eistorte sowie Pancakes mit Zwetschgen bereit.

Für das Geflügel-Essen im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“ ist eine Anmeldung erforderlich. Sie wird ab sofort entgegengenommen vom Fachdienst Landwirtschaft, Dorothea Loth, Tel. 05631/ 954-840, Fax 05631/ 954-820, E-Mail [dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenberg.de](mailto:dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenberg.de). Die Kosten für das kulinarische Erlebnis betragen 23 Euro, Getränkekosten sind am Abend selbst zu tragen. Nach der Anmeldung gibt es eine schriftliche Bestätigung sowie eine Zahlungsaufforderung. Die Vergabe der Sitzplatzreservierung erfolgt nach Eingangsdatum.