

Gänseleber und Putenbrust

„Regionales Genießen“ im Landkreis: Auf der Speisekarte steht Geflügel

VON EMILY SPANEL

WALDECK-FRANKENBERG.

Frisch müssen die Produkte sein, von heimischen Erzeugern stammen und ohne lange Transportwege auf den Teller kommen: Die Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“ des Fachdienstes Landwirtschaft rückt den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in den Mittelpunkt.

Passend zur Martins- und Adventszeit steht am Dienstag, 19. November, und Donnerstag, 21. November, jeweils ab 19 Uhr, nun heimisches Geflügel auf der Speisekarte des „GastRaums“ im Nationalpark-Zentrum Kellerwald in Herzhausen.

Ware vom Direktvermarkter

Gastronom und Koch Christoph Drylo hat sich mit seinem Team viele Rezepte für die beiden lukullischen Abende einfallen lassen. Von der Gänseleberpastete mit mariniertem Gemüse über den traditionellen Entenbraten und Geflügel-Innereien auf Spinat und Mangold werden auch exotische Gerichte wie Piccata von der Putenbrust oder eine Indische Gemüsepfanne ser-

viert. Dazu werden Servietten- und Kartoffelknödel, Rot- und Grünkohl sowie Kürbis gereicht.

Zum Nachtisch gibt es Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung, Eistorte und Pancakes mit Zwetschgen. „Die Gerichte werden nicht vorportioniert, sondern frisch zubereitet und direkt am Tisch für die Gäste zerlegt. Das Auge isst schließlich mit“, sagt Drylo.

Ziel sei es, alle essbaren Teile des Federviehs zu verwenden. „Nichts wird verschwendet“, erklärt der Gastronom. Dazu greife er auch auf Rezepte aus Großmutterzeiten zurück.

Das Geflügel bezieht Drylo von Direktvermarkter Karl-Walter Hamel aus Meininghausen. 300 Kilogramm Fleisch von Hähnchen, Gans und Co. aus artgerechter Frei-

landhaltung hat er bereits bestellt. „Regional denken bedeutet eben auch, regional zu essen“, sagt Hamel.

Mit der Veranstaltungsreihe „Regionales Genießen“ wolle der Landkreis einen Gegen-trend zu den Dumping-Modellen der Discounter setzen, erklärt Fritz Schäfer, Dezernent für Verbraucherschutz und Direktvermarktung. „Auch wenn der Landkreis Waldeck-Frankenberg kein klassisches Geflügelzuchtgebiet ist, können wir doch hervorragende Qualitäten anbieten.“ Für beide Abende rechne er mit 150 Gästen, erklärte Schäfer weiter.

Daher ist eine vorherige **telefonische Anmeldung** beim Fachdienst Landwirtschaft unter der Rufnummer 05631/954840 erforderlich. Ansprechpartnerin ist Dorothea Loth.

Nach der Anmeldung erfolgt eine schriftliche Bestätigung sowie eine Zahlungsaufforderung. Die Kosten betragen pro Person 23 Euro; Getränkekosten sind selbst zu tragen. Die Vergabe der Sitzplatzreservierung erfolgt nach der Reihe des Eingangsdatums.



Setzen auf heimische Produkte (von links): Dorothea Loth vom Fachdienst Landwirtschaft, Direktvermarkter Karl-Walter Hamel, Gastronom Christoph Drylo und Dezernent Fritz Schäfer. Foto: Spanel