

Genuss und Verantwortung: Kulinarisches Event in Oberelsbach am 20. November

Erleben Sie am 20. November im Umweltbildungszentrum Oberelsbach ein festliches Kochevent zu Bio, Regionalität und Fairtrade. Anmeldung erforderlich.

Im malerischen Oberelsbach geht es wieder rund um das Thema bewusstes Kochen und Genuss. Das Umweltbildungszentrum hat, nach dem großen Erfolg des letzten Jahres, erneut zu einem besonderen Event eingeladen. Am Mittwoch, den 20. November, um 16 Uhr findet die zweite Edition des Kochevents „Bio, Regional, Fair“ statt. Die erste Veranstaltung war derart beliebt, dass sie rasch ausgebucht war und positive Resonanz hervorrief. Dies zeigt das gestiegene Interesse an regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln.

Die Veranstaltung zielt darauf ab, sich langfristig in der Bildungslandschaft der Region zu etablieren. Sie wird in Kooperation mit der Öko-Modellregion und dem Fairtrade-Landkreis Rhön-Grabfeld durchgeführt und richtet sich an Interessierte aus der Umgebung. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, die verschiedenen Facetten regionaler, biologischer und fair gehandelter Produkte kennenzulernen und gemeinsam ein köstliches 3-Gänge-Menü zuzubereiten.

Wichtigkeit von Bio, Regionalität und Fairtrade

Gerade in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Umweltschutz immer wichtiger werden, spielt der bewusste Einkauf von fair

gehandelten Produkten, Bio-Lebensmitteln und regionalen Spezialitäten eine entscheidende Rolle. Durch solche Entscheidungen tragen Konsumenten aktiv zum Umweltschutz und zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft bei. Der Landkreis Rhön-Grabfeld hat sich das Ziel gesetzt, diese Werte zu fördern und die Teilnehmer der Veranstaltung über die Bedeutung des fairen Handels aufzuklären.

Die Teilnehmer können nicht nur ein leckeres Menü erwarten, sondern auch wertvolle Informationen zu regionalen Bioprodukten und fairem Handel. Mit einem kulinarischen Einstieg und einem informativen Impulsvortrag startet der Abend. Unter der Anleitung der Küchenleiter Agnes Sitzmann und André Stumpf wird dann zusammen das ausgewählte Menü zubereitet.

Auf der Speisekarte stehen köstliche Leckereien: die Vorspeise besteht aus hausgemachten Maultaschen, die entweder mit Rhöner Lachsforelle oder einer vegetarischen Füllung auf einer Lauchcreme und Preiselbeeren serviert werden. Für das Hauptgericht können die Gäste zwischen gebratenem Rhöner Bio-Lammrücken mit Kräuterkruste oder Medaillons vom Rhöner Bio-Schwein in Pfeffercreme wählen. Beides wird von Macaire-Kartoffeln, Speckbohnen und Rosenkohl begleitet. Als süßen Abschluss gibt es ein Lebkuchenparfait auf Pflaumenkompott, und natürlich werden dazu regionale Getränke serviert.

Ergänzt wird das Kochevent durch das Engagement von Regina Derleth und Svenja Arbes. Derleth, die im Umweltbildungszentrum tätig ist und Mitglied der Fairtrade-Lenkungsgruppe des Landkreises ist, sowie Arbes, die als Projektleiterin der Ökomodellregion fungiert, werden den Teilnehmern wertvolle Tipps und Informationen zur regionalen Küche und zum fairen Handel bereitstellen. So können die Gäste selbst aktiv am Kochen teilnehmen oder sich einfach von den Praktiken inspirieren lassen und neues Wissen aufnehmen.

Anmeldedetails

Für alle, die Interesse an dieser kulinarischen Reise haben, beträgt die Teilnahmegebühr 59 Euro pro Person. Dies beinhaltet das vollständige 3-Gänge-Menü, regionale Getränke wie Bier, Wein und Wasser sowie fair gehandelten Kaffee. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 25 Personen limitiert, was eine persönliche und intensive Erfahrung ermöglicht.

Interessierte können sich entweder per E-Mail an info@rhoeniversum.de oder schriftlich an das Umweltbildungszentrum Oberelsbach, Auweg 1, 97656 Oberelsbach melden. Für telefonische Anfragen steht die Nummer (09774) 8580550 zur Verfügung.

Das Kochevent verspricht nicht nur Genuss, sondern auch eine spannende Auseinandersetzung mit der nachhaltig produzierten Lebensmittelwelt. Es ist eine hervorragende Gelegenheit, Wissen zu vertiefen und sich für eine bessere Umwelt einzusetzen – und das alles in einem geselligen Rahmen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de