



06. Oktober 2011 00:10 Uhr

ESSEN

Das Gute liegt so nah

Am Tag der Regionen wurde in Untermeitingen gemeinsam gekocht

F Empfehlen

Tweet

+1



„Guten Appetit“ hieß es am Ende des Tages an der großen Tafel.

Foto: Fotos: Benjamin Früchtl

Untermeitingen „Wer weiter denkt, kauft näher ein!“ Getreu diesem Motto stand der „Tag der Regionen“ im Begegnungsland Lech-Wertach diesmal im Zeichen der regionalen Küche und Zutaten.

Ein Kochkurs im Schlossrestaurant in Untermeitingen vermittelte den Teilnehmern wichtige Kenntnisse. Vor dem Kochen ging es mit dem Bus zunächst auf Besuch zu regionalen Erzeugern. Das erste Ziel war der Ziegenhof Gebauer in Scheuring, dort wurde auch die frische Ziegenmilch probiert.

Nach einem Besuch im Hofladen ging der Ausflug weiter nach Wehringen zur Inkerei von Rainer Bickel. Bickel gab den Teilnehmern eine Einführung in das

Imkern, anschließend testeten sie verschiedene Honigsorten sowie hauseigene Produkte, unter anderem eine Honiglimonade.

Zurück im Schlossrestaurant in Untermeitingen kochten die Teilnehmer unter der professionellen Anleitung von Schlosswirt Bernd Bäßler ein Drei-Gänge-Menü aus regionalen Spezialitäten. Eva Bahner gab den Teilnehmern Informationen zu heimischen Kräutern mit auf den Weg.

Ein Drei-Gänge-Menü aus regionalen Zutaten

Gemeinsam ließen sich die Hobbyköche das Menü schmecken: Als Vorspeise gab es einen Salat mit Kürbis-Honig-Dressing und Brotchips. Hauptgang war ein Ziegenfleischstrudel mit Kürbis-Kartoffel-Kompott und als Abrundung wurde zum Dessert Apfelgrütze auf Honigeis serviert. (SZ)

[Imker Honig super billig](#)

Imker Honig im PREISVERGLEICH.de! Über 2.500 Händler & 8 Mio Produkte
www.Imker-Honig.preisvergleich.de

Google-Anzeigen