

**„Aufstriche aus heimischem Bio-Wintergemüse“
am Freitag, den 1. März von 14.00 – 16.30 Uhr im Gut Edermann
in Holzhausen 2, 83317 Teisendorf**



Küchenchef Christian Martin wird uns in seine Kunst einweihen, wie er aus vielfältigen heimischen Bio-Wintergemüsesorten delikate Aufstriche zubereitet, die Auge und Gaumen erfreuen. Mit raffinierten Kompositionen und feinen Gewürzen aus bodenständigen Zutaten schafft der Koch Köstlichkeiten, die die Teilnehmer nach dem Wissensteil ausgiebig verkosten können. Ein Rezeptheft darf jeder Teilnehmer mit heimnehmen.

Vor dem Praxisteil stellt uns Biogärtner Michi Steinmaßl seine lokale Vielfalt in der kalten Jahreszeit vor. Wir erfahren, welche gesunden Inhaltsstoffe im regionalen „Superfood“ zu finden sind.



Fotos: Daniel Delang, Ökomodellregion

Bitte frühzeitig anmelden,
spätestens bis **Freitag, den 23.02.**
Mail oekomodellregion@waging.de
Tel. 08681/ 4005-37 (Mo bis Do).

Unkostenbeitrag von 20,-€ pro Teilnehmer (Schüler, Studenten und Rentner zahlen 15,- €). Ein Glas Sekt und Elisenwasser sind enthalten.

Mehr Informationen gibt es im Büro der Ökomodellregion oder auf der Webseite www.oekomodellregionen.bayern unter Region Waginger See-Rupertiwinkel in der Terminspalte.