

1. Holunder-Kochworkshop für junge Köche in Bad Gleichenberg



Foto: Privat

Renate Christandl (2.v.r) und Ferdinand Bauernhofer (1.v.l.) mit den TeilnehmerInnen des Kochworkshops zum Leitprodukt Holunder.

Holunder und Aronia sind typische Produkte aus der Südost- und Oststeiermark, liegt hier doch die weltweit größte professionell bewirtschaftete Fläche für Holunderanbau.

Damit diese Produkte auch in der regionalen Gastronomie noch stärker eingesetzt werden, gab es nun im Projekt „Flagship Products“ den ersten Holunder-Kochworkshop in der Berufsschule Bad Gleichenberg.

Renate Christandl und Küchenchef Ferdinand Bauernhofer entführten die jungen Köche aus Bad Blumau, vom Malerwinkl oder Hotel Retter in die Welt der kostbaren und gesunden Beeren.

Neben Anbau, Produktion und Verkostung stand vor allem die Kreation von kulinarischen Genüssen mit Holunder im Vordergrund, wie Käferbohnen-Holunder-Suppe oder Holunder-Frischkäse-Ravioli.

Werbung



Bad Gleichenberg. Jüngst ging der Vulkanlandmarkt Bad Gleichenberg in seine fünfte Saison. Dieses Jahr sind es schon 25 Produzenten aus der Umgebung, die ihre Produkte an 42 Markttagen, jeden Freitag von 16.00 bis 19.00 Uhr, zu Abhofpreisen anbieten.



Schloss Kornberg. Die Osterausstellung auf Schloss Kornberg ist noch bis 31. März zu besichtigen. Am letzten Tag der Ausstellung, dem Kar Samstag, gibt es noch eine Ostersp eisensegnung in der Schlosskapelle. Nähere Informationen unter www.schlosskornberg.at.

Werbung

FELDBACH

DIE EINKAUFSTADT

Wussten Sie, dass ...

... der Bauernmarkt im Rathaus Hof am 28. April den ersten Geburtstag feiert und zum regionalen „BAUER/POWER-Frühstück“ lädt?



Frohe Ostern!

Wir danken Ihnen für Ihren Ostereinkauf in Feldbach. **74 Betriebe** schenken Ihnen in der Karwoche **32.000 bunte Ostereier!**

www.feldbach-tourismus.at



Foto: fofra.com