

Verführerische „Versucherle“

Zander auf gekräutertem Spargelsalat, Quarkauflauf mit Zitronenmelisse, pikante Erdbeer-Tomatenmarmelade: Die Gourmetköche Eberhard Braun und Gerd Ohnsorg zaubern in Halle 41 raffinierte regionale Köstlichkeiten. Mit „Versucherle“ darf sich das Publikum von der Qualität frischer heimischer Lebensmittel überzeugen. Mit ihrer Showküche, einem „Parcours der Sinne“ und einer Ausstellung präsentiert die MBW – Marketing- und Absatzgesellschaft für land- und forstwirtschaftliche Produkte aus Baden-Württemberg – die Produktvielfalt im Land und gibt

Ernährungstipps. Fördermaßnahmen der Landesregierung zeigt die Ausstellung „Innovativ und Kreativ – Ländlicher Raum hat Zukunft“ des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum. Für Besucher stehen ein „Bauernflipper“ aus Holz und eine Mal-Ecke für Kinder bereit.

Die Landfrauen servieren Dampfnudeln mit Kartoffelsuppe oder Vanillesauce und einen Vital-Salatteller. An ihrem Kräuterstand bieten sie Pfirsichsalbei, Sandthymian, Parakresse und andere Kräuter aus kontrolliertem und biologischem Anbau an. Die Meisterinnen der Hauswirtschaft bereiten Getrei-



Showküchen-Stars: Gerd Ohnsorg (l) und Eberhard Braun.

debratlinge zu und geben Tipps zu Hygiene im Haushalt.

Bei Erzeugern und Vermarktern kann man Fruchtdirektsäfte zapfen und Spezialzucker für kaltgerührte Fruchtaufstriche, glutenfreies Bio-Eis aus Schafsmilch mit Schlehe, Quitte und Heidehonig-Krokant, Brot,

Müslis, Nudeln, Fleisch und Wurst, Mineralwässer, Limonaden und Schokoladenlikör nach uraltem Rezept verkosten, ebenso Kumys aus Odenwälder Stutenmilch und Bier: naturtrüb-alkoholfrei, bayerisch-hell und dunkel-fruchtiges Erdbeerporter aus dem Gastland Sachsen.