

Freitag, 18. September, Oberthal, Heinrich-Meffert-Haus: Vitalmenü mit Produkten aus dem St. Wendeler Land

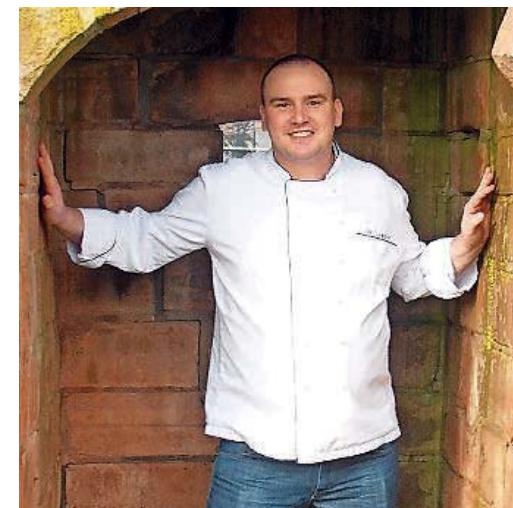
Kräuter und Grieß, Ziege und Rind

„Bestes aus dem St. Wendeler Land“, mit diesem Spruch wirbt die „Kultur-LandschaftsInitiative“ (Kulani) St. Wendeler Land – und genau das soll auch am Freitag, 18. September, 18.30 Uhr, auf die Teller kommen. Dann bieten Küchenchef Michael Lambert und sein Team (Dinnerzeit Lambert) zusammen mit der Kulani und dem Lokalwarenmarkt

St. Wendeler Land einen Abend an, der genussreich und informativ werden soll. Es gibt ein Vital-Menü, das mit einem Smoothie-Duett startet, als ersten Gang einen Kräutersalat mit gerösteten Nüssen präsentiert, dann mit einer Trilogie vom Ziegenkäse fortgesetzt wird, im Hauptgang mit einem geschmorten Mittelbug vom Rind sowie pochierter Hähn-

chenbrust aufwartet und von einem warmen Apfel-Gries-Dessert abgeschlossen wird. Partnerbetriebe des Lokalwarenmarktes informieren über die Produkte, und zwischen den Gängen referiert der Ernährungsexperte und Buchautor Günter Kasper über die Themen Essen, Gesundheit und Vitalität. *tr*

>> Tel. (01 70) 9 91 78 16



Michael Lambert Foto: Privat