



# Heimisch & Schmackhaft

**WORKSHOP** / Das Kochen mit heimischen Lebensmitteln steht bei Slow Food Burgenland im Vordergrund.

**LUTZMANNBURG** / Das erst vor Kurzem gegründete Slow-Food Convivium im Burgenland ist trotz seines erst kurzen Bestehens sehr engagiert und organisiert bereits zahlreiche Veranstaltungen: So auch am 15. August, wo das Motto „pannonische Sommerküche“ lautet.

„Ziel der Veranstaltung ist nicht nur das gesellige Beisammensein, sondern vor allem auch die Vermittlung von Wissen über die Vielfalt heimischer Kräuterpflanzen, deren Verwendung in der Vergangenheit, aber auch in der heutigen modernen

Küche Eingang findet“, so Kerstin Rohrer von Slow Food Burgenland.

Neben einer Führung durch den Pannonischen Schaugarten von Kräuterexpertin Christina Caba in Zsira sind das gemeinsame Zubereiten von Feuerflecken im Holzbackofen, Marinieren und Grillen von verschiedenen Fleischarten unter fachkundiger Anleitung von Haubenkoch Christian Tischler und natürlich das gemeinsame Genießen Highlights der Veranstaltung.

„Viele Endverbraucher haben verlernt, was wirklich gute

Fleischqualität ausmacht und dass man auch aus ‚günstigeren‘ Fleischteilen hervorragende Speisen zubereiten kann. Auch diese Themen werden im Kochworkshop behandelt“, verrät Rohrer. Bei dem Event werden auch sommerliche Gemüsesorten aus dem Burgenland auf verschiedenste Weise zubereitet. Treffpunkt ist am Samstag, dem 15. August, um 14 Uhr beim Restaurant Sunngart'l Lutzmannsburg. Anmeldungen werden bis Sonntag, dem 9. August, an [slowfoodburgenland@chello.at](mailto:slowfoodburgenland@chello.at) erbeten.