



Mittwoch, den 25. Mai

Lebensart

präsentiert

Von Schweinereien
und Raritäten mit Biss

Jens Mecklenburg liest

Jens Mecklenburg ist der wohl streitbarste Gastro- und Food-Journalist im Norden. Schlechte Küche, Industrielebensmittel und tierquälerische Massentierhaltung sind dem renommierten Buchautor ein Gräuel. Die Förderung von nachhaltiger Genussskultur liegt ihm besonders am Herzen, wie der Erhalt alter Kultursorten, Wildpflanzen und ein pfleglicher Umgang mit unseren Nutztieren. Auf zwei Veranstaltungen für Leser und Leserinnen der „Lebensart im Norden“ präsentiert unser Autor seine neusten Bücher: informativ, unterhaltsam, kritisch, aber immer mit Genuss.

Cadmos Verlag, 128 Seiten, 19,90 Euro



Mittwoch, den 25. Mai

Hotel- und Restaurant Ole
Liese auf Gut Panker
24321 Panker
Tel. 04381/90690

Beginn 19 Uhr

Lesung mit Aperitif und
5-Gang-Menü

Preis: 35 Euro

Raritäten mit Biss

Alte Gemüsesorten
und Wildkräuter neu entdeckt

Warum bekommt man im Supermarkt nur noch global gehandeltes, genormtes Einheitsgemüse? Warum kann man nur unter drei Kartoffelsorten wählen, obwohl es doch Hunderte Sorten gibt? Warum schmeckt alles gleich, wenn uns die Natur doch ein großes Füllhorn an Geschmackserlebnissen zu bieten hat?

Jens Mecklenburg will sich mit dem Einheitsgeschmack nicht abfinden und präsentiert die genussvolle und vielfältige Welt alter fast vergessener Gemüsesorten, Salate und Wildkräuter. Sein Motto: „Esst, was ihr retten wollt“.

Als Gast hat er sich die Wildkräuterexpertin Anja Christensen aus Blunk eingeladen. Im Gepäck hat sie zahlreiche wilde Schätze aus ihrer Gärtnerei „Wilde Kost“. Küchenchef Richard Kahl wird aus alten Gemüsesorten und Wildkräutern ein genussvolles 5-Gang-Menü zaubern. Bei einem Aperitif wird er und Gastgeberfamilie Domnick auch ihre neuste Errungenschaft präsentieren – der hauseigene Gemüsegarten. Ein Abend für Geist, Seele und Gaumen.

