

## Natürlich genießen

### Kulinarische Werkstatt im Umweltzentrum

**Wiesenfelden.** (ta) Essen ist ein Stück Natur. Angesichts der modernen industriellen Lebensmittelproduktion gerät diese Tatsache immer mehr in Vergessenheit. Kulturpflanzen sind Zuchtprodukte aus der wilden Vielfalt der Natur. Um sich dies schmackhaft bewusst zu machen, lädt das Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden zu einer kulinarischen Werkstatt mit dem Titel „Natürlich genießen“ ein.

Sie findet statt am 12. Oktober von 10 bis 16.30 Uhr. Vor allem von naturbelassenen Nahrungsmitteln geht ein besonderer Reiz aus. Ihre kulinarischen Geschmackseigenschaften faszinieren immer mehr Menschen. Die Kunst, aus Naturprodukten wie Steinpilzen, Nüssen, Herbstgemüse oder Fischen aus heiligen Gewässern köstliche Mahl-

zeiten zu zaubern und deren natürlichen Aromen zu genießen – dies soll bei der kulinarischen Werkstatt von dem erfahrenen Bio-Gourmetkoch Hans Kraus vermittelt werden. Ziel dieses Kochworkshops ist es, die Vielfalt der Geschmackspotenziale von Lebensmitteln aus der Natur zu entdecken, neue Zubereitungsarten kennen zu lernen und dadurch den Speiseplan vielfältiger, fantasievoller und gesünder zu gestalten. Das Seminar findet im Rahmen der Kampagne „G'scheit essen in Niederbayern“, eine Aktion der niederbayerischen Umweltbildungseinrichtungen, statt.

Anmeldung beim Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden per Telefon unter 09966/1270 oder E-Mail an [umweltzentrum@schloss-wiesenfelden.de](mailto:umweltzentrum@schloss-wiesenfelden.de)