

Biologische - fair gehandelte – regionale Lebensmittel

Bevor wir Sie kulinarisch verwöhnen, erfahren Sie etwa 15 Minuten lang Grundsätzliches über die ökologische Landwirtschaft, den Fairen Handel und die regionale Vermarktung (Merkmale, Siegel, Kontrollen, Bezugsmöglichkeiten). Beim anschließenden Genießen der Lebensmittel wollen wir Sie mitnehmen auf eine kulinarische Reise quer durch das Sortiment des gedeckten Tisches: Schöne Dias zeigen Kulturlandschaften, aus denen die Lebensmittel stammen sowie Menschen, die sie anbauen oder verarbeiten. Die „Reise“ führt z.B. zu Kaffeepflanzern in Mexiko, Reisbauern am Fuße des Himalaya oder Kakaobauern in Ghana, aber auch ganz in die Nähe zu Feldern, auf denen der Dinkel für die Semmeln wächst oder zu Streuobstwiesen, die köstlichen Apfelsaft liefern.

„Garniert“ mit Kurzinformationen zur Herstellung der Lebensmittel, ihren gesundheitlichen Wirkungen, Tips zur Küchenpraxis und Rezeptvorschlägen soll das gemeinsame Essen zu einem Genuss für alle Sinne werden.