

Schmeck den Süden auf der Slow food Messe 2013



Zum ersten Mal gastierte unser 'Schmeck den Süden' Kocheventstudio auf der Slow food Messe in Stuttgart. Geladene Gäste kochten mit Produkten aus Baden-Württemberg. Mit dabei: Arche Passagiere und unsere 'kulinarischen Botschafter' wie Filderkraut, Spätzle, Reichenauer Gurke und Salat, Destillate und vieles mehr. Hier einige Impressionen:[gallery link="file"]

:

Die Fotogalerie zeigt einige unserer Veranstaltungen und Highlights der ersten Tage. Es gab Süßes von Schaumwein aus der Bratbirne, Geishirtle und Jakob Fischer. Mit dabei war 'Schmeck den Süden' Koch Georg Barta. Er kochte mit geladenen Gästen Kurzgebratenes vom Limpurger Weideochsen, mit Musmehlspeziale und fruchtiger Soße.

Otto Vogelmann von der Löwensteinklinik zauberte mit Gästen ein Grünkernrisotto mit zarten Spanferkelbäckchen und heimischen Schinken.

Professor Lenz, stellvertretenden Conviviumleiter aus Stuttgart, übernahm das Sautieren der zarten Spanferkelbäckchen. Und der 'Schmeck den Süden'-Kollege Jürgen Lauble gratinierte effektiv die Kräuterkruste vom Tafelspitz mit dem Bunsenbrenner.