

Südwestmesse 2012 in Villingen-Schwenningen



Ran ans Gemüse!

Die Messe begann am Eröffnungssamstag mit einer Überraschung. Dreiste Diebe hatten nachts unseren Backofen und Dampfbackofen gestohlen. Ärgerlich, aber Ersatz wurde (dank Bettina) schnell organisiert.

Die Kochwerkstatt war startklar. Seitdem sind unsere Pfannen, Töpfe und der Ofen viermal täglich einsatzbereit. Der Schwerpunkt liegt dieses Jahr auf Gemüse, Obst und frische Kräuter.

Die Nachfrage nach leichten, gesunden, vegetarischen Rezepten ist gestiegen. Dabei steht Gemüse hoch im Kurs. Beliebt sind knackige Salate mit schmackhaften Dressings, farbenprächtiges Ofengemüse mit Kräuter oder süß-sauer Eingemachtes.

Württembergischer Lamm, Bodenseefelchen oder gebratenen Bergkäse sind würdige Begleiter. Dazu zaubern wir verschiedene Kräutersoßen. Unsere Kochkursler experimentieren gerne mit unbekanntem Kräutern. Neu dabei sind Schokoladen-Minze, Stevia, Ananasminze und Honduras-Salbei.

Für Naschkatzen kombinieren wir knusprigen Apfelstrudel mit Erdbeer-Rhabarbersalat, Schokominze und Honig. Eine saftige Beerenbowle oder unsere Früchte-Kräuter-Smoothies erfrischen und geben den Vitaminkick.

Die Südwestmesse hat noch bis kommenden Sonntag geöffnet. Unser Küchenchef Gerd Ohnsorg aus Ulm freut sich auf Ihren Besuch. Nachfolgend einige Fotos aus der Kochwerkstatt.

Fotogalerie

[gallery exclude="1973" link="file"]