

Heimat schmecken

Am 28. Oktober ab 17.30 Uhr, Eintritt frei

Koblenz. Koblenz liegt in einem Delikatessen-Ländereck. Regionale Unternehmen bekennen zu ersten mal gebündelt Geschmack. Der Kultursalon Koblenz sieht diese Entwicklung und möchte sie fördern, in dem er das Kurfürstliche Schloss für einen köstlichen Moment zu einem Genusszimmer macht. Hier wird am Samstag regional verführt. „Was das Vierländereck zu bieten hat, zeigt sich erst einmal in dieser Zusammenkunft“, meint Salongründerin Petra Lötschert.

Edelfisch und Ziegenkäse

Dabei sind: Vidal Gourmet, die Edelfischräucherei aus dem Westerwald mit Thorsten Embach, die sich in den 70er Jahren aus einem Familienhobby der Lachsräucherei entwickelte. Viel Information zum Thema Gewürze liefert Koch Christian Ganser von Pfeffersack & Söhne, Koblenz; Martina Werner aus der mehrfach prämierten Vulkanhof-Käserei bei Gillfeld in der Eifel wird über Köstlichkeiten der Ziegenzucht erzäh-

len. Alex Lohner, einer der Crea-teure der besonderen Nodhausen-1-Öle, taucht mit den Besuchern in das Geheimnis der biologischen Speiseöle ein, die Ein-Sterne-Koch Florian Kurz in Neuwied ins Leben ruft.

Regionale Schätze

Christa Alsbach und Christiane Reif-Lettke, die das Genusszimmers Koblenz leiten und mittlerweile viele regionale Schätze unter ihrem Dach zum Probieren und Verkauf beherbergen, geben der Feinschmeckergruppe den Rest. Sie wissen, was zu wem passt.

Sie haben den Überblick, mit dem sie ihre Gäste überraschen werden. Beide Frauen verraten manchen Trick und werden die ein oder andere Überraschung aus dem Genusszimmer-Zauberhut ziehen. Geplant ist ein regionales Kochbuch.

Ein erfrischende Runde des guten Geschmacks kommt an diesem Abend im Schloss zusammen. Hier lernt jeder noch etwas dazu.