

Köstlichkeiten aus der Eifel

Unter dem Thema „Eifel-Gourmet-Küche“ veranstaltet die Kreisvolkshochschule Bitburg-Prüm einen „Eifeler Gourmet-Abend mit dem Koch Thomas Herrig

Im Zeitalter der Globalisierung kennt jeder italienischen Parmaschinken, neuseeländisches Rindfleisch, argentinisches Roastbeef, asiatische Riesengarnelen. Aber wer weiß schon, wie gut das Nahe ist? Wer kennt die Spezialitäten seiner Heimat? Die Eifel hat sich unter der gleichnamigen Marke zu einer kulinarischen Hochburg handwerklich hergestellter Spezialitäten entwickelt mit zahlreichen Käsesorten, verschiedenen Premium-Schinken und exzellenten Edelbränden aus der Eifel. Die kulinarische Vielfalt hochwertigster Eifel-Produkte soll allen Interessierten in der nachfolgenden Veranstaltung näher gebracht werden. Der Abend dreht sich um die Forellen aus der Himmeroder Klosterfischerei. Wie wird Fisch geräuchert? Warum wird Fisch gebeizt? Gibt es Fischwurst? Wie filetiere ich Fisch zuhause?

Bei diesem Gourmet-Abend präsentiert und erläutert Thomas Herrig ein von ihm selbst hergestelltes dreiteiliges Menü mit Produkten aus der Eifel. Passend dazu werden feinste Weine von Moselwinzer Niko Schmitt aus Tritenheim degustiert. Um das kulinarische Erlebnis fachkundig abzurunden, geben die Lehrerinnen der Kreisvolkshochschule Margret Beyer-Bretz und Marlen Meyer Hinweise zum stilgerechten Dinieren.

Der Gourmet-Abend findet statt am Freitag, dem 6. März um 19:30 Uhr im Gasthaus Herrig in Meckel. Kostenbeitrag (ohne Weindegustation und Getränke): 38 Euro. Anmeldungen sind ab sofort möglich bei der Geschäftsstelle der Kreisvolkshochschule Bitburg-Prüm, Tel. 06561/15-2230 oder 15-2020, Mail: KVHS@Bitburg-Pruem.de.