News

News: Slow Food statt Fast Food: Regionale Genusstage am 21. & 22. Oktober

Beigetragen von JNN am 17. Okt 2022 - 18:26 Uhr

Unter dem Motto „genussvoll genießen“ finden auf Juist in Kooperation mit dem Slow Food ConviviumOstfriesland nach zwei Jahren Pause erneut die „Regionalen Genusstage“statt. An dem Wochenende vom 21. und 22. Oktober können sich Interessierte in Vorträgen, Gesprächen und vor allem kulinarisch von den Vorteilen eines nachhaltigen und verantwortungsvollen Lebensstils überzeugen.

Unter Feinschmeckern und Genießern ist die Verwendung von regionalen Zutaten schon lange kein Geheimtipp mehr. Allein für die Umwelt lohnt es sich, die regionalen Lebensmitteln denen von weither kommenden vorzuziehen. Die Transportwege sind kürzer, eine Luftverschmutzung durch Flüge entfällt, ebenso weitestgehend der Verpackungsmüll, weil Obst und Gemüse weniger lang frisch gehalten werden müssen, bis sie in den Geschäften landen. Ebenso bleibt die Wertschöpfung in Ostfriesland.

Auf Juist unterstützen das Restaurant „Danzer’s“ im Hotel Achterdiek und das Nordseehotel Freese mit dem Restaurant Hubertusklause, die Slow Food Vereinigung. Beide bieten während des Wochenendes der Genusstage neben den bestehenden à carte Gerichten besondere Angebote, die rein mit regionalen Produkten aus Ostfriesland zubereitet sind.

Als regional gelten Produkte, wenn der Transportweg von dem Betrieb, von dem sie bezogen werden, bis zu dem Betrieb, in dem sie genutzt werden, nicht mehr als 100 Kilometer beträgt. Für Inseln beschränkt sich der Standort, von dem regionale Produkte bezogen werden können darum auf Ostfriesland. In den anderen Himmelsrichtungen kommt außer dem Meer eben erst einmal lange nichts.

Wer während der Genusstage nach Juist kommt und die speziellen Gerichte testen möchte, reserviert am besten jetzt schon vor im „Danzer’s“ oder der „Hubertusklause“ einen Tisch. Die Telefonnummern sehen Sie unten.

Am 21. und 22. Oktober findet jeweils um 16:00 Uhr ein Genuss-Workshop vom Slow Food Convivium im Hotel „Achterdiek“ und im „Nordseehotel Freese“ statt. Der Workshop mit dem Titel „Die Kilometer auf unserem Teller“ beleuchtet anhand eines Tellers mit regionalem und globalem Fleisch und Gemüse, wie viele Kilometer die einzelnen Zutaten bereits zurückgelegt haben, bevor sie auf demselben landen können. Zusätzlich gibt es einen historischen Überblick über die Versorgung in den vergangenen Jahrhunderten. Der lief tatsächlich überwiegend regional, was sich im 20. und 21. Jahrhundert durch den steigenden internationalen Handel stark verändert hat.

Der Eintritt zu dem Workshop ist kostenfrei und es ist keine vorherhige Anmeldung nötig.

Wer mehr über die Vorzüge regionaler Produkte und die Idee hinter Slow Food erfahren möchten, schaut im Juister Nationalpark-Haus vorbei, denn dort befindet sich der Informationsstand des Slow Food Conviviums.

Für Tisch-Reservierungen:
Telefonnummer „Danzer’s“ im Hotel Achterdiek: 04935 8040.
Telefonnummer „Restaurant Hubertusklause“ im Nordseehotel Freese: 04935 8010.

TEXT: LIEBLINGSFLECKEN PR & KOMMUNIKATION KATHARINA SCHLANGENOTTO (FÜR KURVERWALTUNG JUIST)
FOTO: LARS WEHRMANN

Article pictures

