



BROEDING
RESTAURANT
WEINHANDEL · CATERING



Tag der nachhaltigen Gastronomie 2021 – „Die Ziege ganz denken“

Der 18. Juni 2021 ist "Tag der nachhaltigen Gastronomie". Auch in diesem Jahr dreht sich dort alles um die Umsetzung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems, das im Einklang mit Mensch, Tier und Natur agiert und die planetaren Grenzen respektiert. Die Slowfood Chef Alliance stellt den Tag in diesem Jahr unter das Motto "Die Ziege ganz denken" und organisiert bundesweit verschiedene Events.

Auch die beiden Slowfood Chef Alliance Köche Manuel Reheis vom Restaurant Broeding in München und Bernhard Wolf vom machtSINN in Holzkirchen werden das Zicklein vom Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau in Szene setzen. Die beiden bieten bei machtSINN in Holzkirchen Schmankerl zum Reinschmecken, Ausprobieren und Genießen.



Foto: www.meerfreiheit.com

Von 12.00 bis 19:00 Uhr wird im Genussgarten aus den vollen Töpfen geschöpft. Zudem findet zeitgleich die Gastro Challenge im Landkreis Miesbach vom Verein Wos Guads Vor Ort statt. Beides passt perfekt zusammen, denn nicht nur das Zickleinfleisch und der Ziegenfrischkäse stammen aus dem Landkreis, sondern viele andere Zutaten auch.



Foto: www.meerfreiheit.com

„Die Ziege ganz denken“

Nachhaltig, regional und saugut

Ziegenkäse und -milch sind in Deutschland voll im Trend. Doch die Milch kann es nur geben, wenn ein Muttertier gelammt hat. Wo Milch entsteht, gibt es auch Fleisch - denn die Hälfte der Kitze sind männlich. Doch was passiert eigentlich mit dem Fleisch? Wir möchten zeigen, dass Ziegenfleisch ein echtes Highlight auf dem Teller ist. Einfach, raffiniert und bodenständig. Alles ist möglich.





BROEDING
RESTAURANT
WEINHANDEL · CATERING



einkaufen . geniessen . kochen . radikal regional.

Manuel und Bernhard verwöhnen die Gäste mit folgenden Schmankerln

Das gibt's:

- Heunudeln mit Ziegenfrischkäse und Melisse
- Ziegenragout und ras el hanout aus dem Feuerkessel mit Fladenbrot
- Burger vom gezupften Zicklein, Gurkenquark, Käsechip
- Ziegentopfen-Mousse mit Rhabarber



Foto: Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

Schauen Sie vorbei und lassen sich überraschen und verwöhnen – kulinarisch und von einer entspannten Atmosphäre im Genussgarten unterm Baum, im Strand oder am Tisch.

Zudem gibt's natürlich viele Infos und Tipps von den beiden Chef Alliance Profis und einen Infostand der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. mit Unterstützung von Slow Food München.

Wer sein Plätzchen sichern möchte bitte vorab reservieren. Sonst einfach vorbeikommen und flanieren, essen und einkaufen.

