

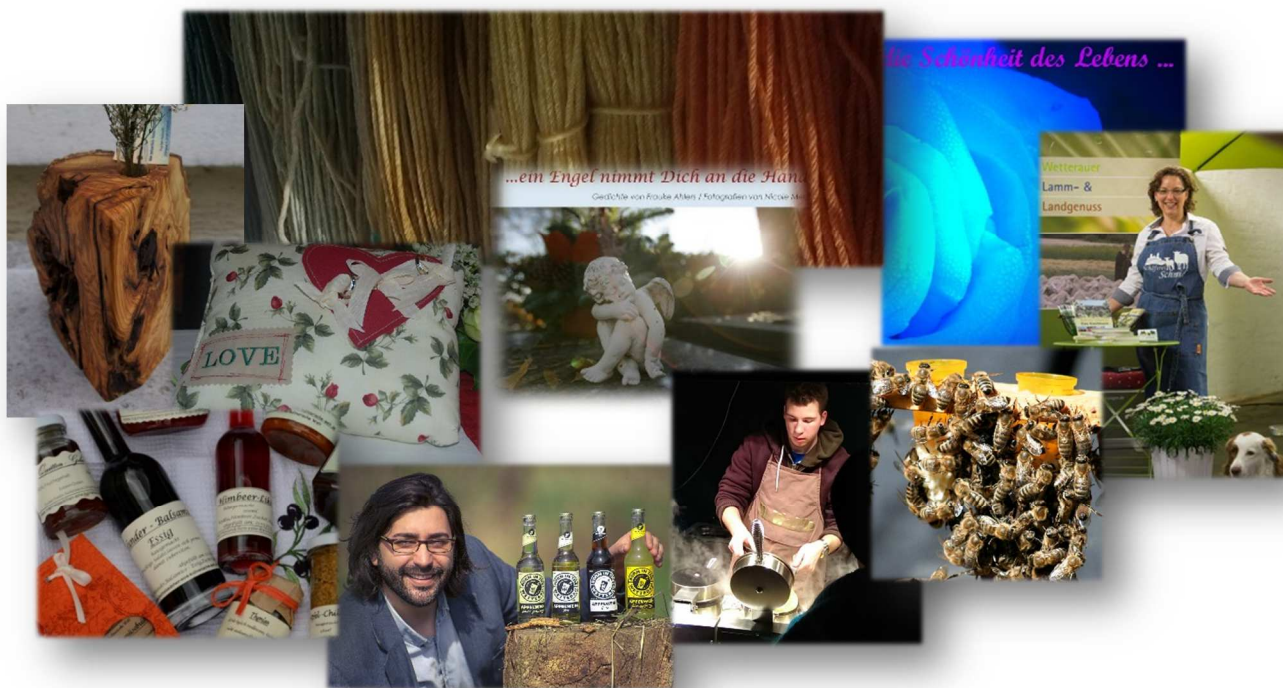
Regionaler Kunst und Kulinarik Tag

*Am Sonntag, dem 21. September 2014
Ein „Wetterauer Landgenuss“ mit regionalen Ausstellern*



Erleben und entdecken Sie an diesem kleinen, feinen Kunst und Kulinarik Tag, regionale Aussteller, die Sie noch nicht kennen oder jene, die es hier neu in der Wetterau seit 2014 gibt. Auch andere, die bisher lieber im „Verborgenen“ produziert haben, stellen sich vor ...

Am Sonntag, dem 21. September von 13 Uhr bis 19 Uhr



Eine Veranstaltung in den „Wetterauer Lammwochen 2014“

Kulinarisch begleiten wir Sie an diesem Tag mit Wetterauer Lammspezialitäten und weiteren Genüssen!

Wie Sie zu uns finden:

Reichelsheim/ Weckesheim (OT), direkt im alten Ortskern, 20 Meter rechts neben der Kirche.

Telefon 06035 - 70 955 80 ~ www.GenussScheune.de

Die Aussteller kommen zu Wort ...

„Wichtig ist mir, dass ich mit dem, was ich mache, in Wort und Bild und mit Musik, die Herzen der Menschen erreiche, ihnen etwas gebe, sie etwas von sich darin wiederfinden...“

Frauke Ahlers: (Frauke pur , Bad Nauheim):

„Das von mir verwendete Obst stammt überwiegend aus dem regionalen und zum Teil aus dem wild wachsenden Bestand. Alle Früchte sind naturbelassen, handgepflückt und handverlesen. Etwas anderes kommt mir gar nicht ins Glas! Denn regional ist optimal.“

Kirsten Nied (Marmelädchen, Münzenberg)

„Holzkünstler Jens Dörr-Radewaldt aus Friedberg präsentiert einige seiner Skulpturen und seinen Holzschnitzwerk. Seine Frau Tatjana Radewaldt hat pflanzengefärbte Wolle dabei und zeigt, wie aus frischer Schafswolle ein schönes Garn gesponnen wird.“

Familie Radewaldt (Natürlich Kunst! und Natürlich Bunt!, Friedberg)

„Durch die Wetterau mit offenen Augen gehen, dabei Farben und Naturdekorationen entdecken und diese in meine Näharbeiten einfließen zu lassen – so entstehen wundervolle Dekorationen.“

Natalie Petrov (Natalischens Herzenswünsche, Bad Nauheim)

„Ich esse selbst gerne Crepes und Waffeln, da viel es mir nicht schwer diese Gourmetwaffeln zu kreieren.

Nun bin ich mit Leidenschaft Jungunternehmer mit den ´Wetterauer Star-Waffles´ ...“

Philipp Hahn (Star-Waffles, Bad Nauheim)

"Das Local Stöffche – Apfelweinkultur aus dem Herzen Hessens – BORN IN THE WETTERAU!"

Kjetil Dahlhaus (Born in the Wetterau, Butzbach-Ostheim)

„Lamm-Spezialitäten, Schaf-Milch, Fell-Produkte ein Genuss direkt vom Erzeuger aus der Wetterau.“

Familie Schmid (Schäferei Schmid, Münzenberg-Gambach)

„Wir verarbeiten die Erzeugerprodukte aus der Wetterau und veredeln diese auch schon mal mit `exotischen Pepp`. Das ist Wetterauer Landgenuss über den Tellerrand hinweg ...“

Patricia Stähler-Plano (GenussScheune, Reichelsheim-Weckesheim)

„Honig und mehr - aus Liebe zur Natur“

Andreas und Sebastian Müller (Imkerei Müller, Eczell)

Wetterauer Kunst und Kulinarik –Tag am Sonntag, dem 21. September ab 13 Uhr:

Probieren Sie unsere Wetterauer Produkte und kommen Sie mit uns Erzeugern, Veredlern und Künstlern ins Gespräch. Wir freuen uns auf einen tollen, erlebnisreichen Tag mit Ihnen ...