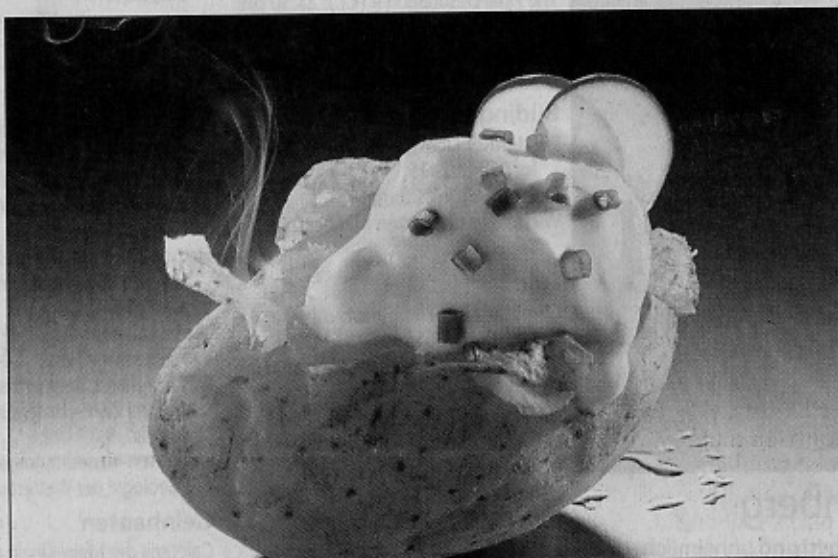


Erlebnistage auf Hofgut Marjoß

Am Wochenende dreht sich alles um Kartoffeln, Äpfel und Bienenhonig

STEINAU (gt). Der Herbst schüttet sein Füllhorn aus, und heraus purzeln vielerlei Früchte und Gemüse. Auf dem Bioland-Hofgut in Marjoß, das auch von Menschen mit Behinderung bewirtschaftet wird, dreht sich alles um Kartoffeln, Äpfel und Bienenhonig am kommenden Wochenende. Am Samstag, 19. September, von 10.30 bis 18 Uhr, gestaltet das Hofgut-Team zusammen mit dem Nabu Steinau zunächst einen Erlebnistag rund um Kartoffelanbau und Imkerei, bevor Vizelandrat Günter Frenz am Sonntag, 20. September, um 11 Uhr die Apfel-Gala eröffnet. Viele praktische Tipps aus der Kartoffelküche können sich die Besucher der Hoftage von ausgewiesenen Fachmännern am Herd holen.

Die Küchenchefs der Salztal- sowie der Knappschaftsklinik in Bad Soden, Manfred Zeh und Martin Flohr, werden auf dem Hof ab 11 Uhr ein Schau-Kochen veranstalten. Die Köche zaubern aus Bio-Kartoffeln und anderen Zutaten leckere Gerichte. Die Herstellung wird Schritt für Schritt erklärt, so dass sich die Speisen zu Hause leicht nachkochen lassen. Auch die Zubereitung von Bio-Kaninchenfleisch steht auf dem Küchenzettel. Neben Schweinen, Gänsen, Hühnern und Ziegen werden auf dem Anwesen in Marjoß nämlich auch Kaninchen gezüchtet.



Köstlichkeiten aus erntefrischen Bio-Kartoffeln.

Bild: gt

Das Hofgut-Team hat eigens eine Rezept-Broschüre zusammengestellt, in der viele Anregungen für schmackhafte Gerichte zu finden sind. Außerdem können Besucher bei der Kartoffelernte zuschauen und mithelfen, ein Kartoffelfeuer wird entzündet, und das Kunterbunte Kinderzelt aus Vollmerz bietet eine Kartoffelral-

lye und ein Quiz an. Wozu Bienen in ihren Wohnungen so genannte Bienenrähmchen brauchen, erklären die Vertreter der Bergwinkel-Werkstätten in Schlüchtern, wo Imkereibedarf hergestellt wird, und wer will, kann unter Anleitung ein Insektenhotel bauen. Für Speisen und Getränke ist gesorgt.