



GENUSS IM NORDWESTEN

6. GROSSER MARKT
REGIONALER PRODUKTE
UND SPEZIALITÄTEN AUS
NORDWESTDEUTSCHLAND

25.09.2011

9 – 18 Uhr

im Museumsdorf Cloppenburg

PROBIEREN INFORMIEREN EINKAUFEN GENIESSEN

GENUSS VOR DER HAUSTÜR

Slow Food hat sie wieder zusammengetragen, die kulinarischen Schätze aus Nordwestdeutschland.

Rund 70 der besten Anbieter werden Ihnen handwerklich hochwertige und nach den strengen Slow Food Grundsätzen *Gut • Sauber • Fair* produzierte Erzeugnisse präsentieren, Kostproben anbieten und verkaufen – und Sie offen und ehrlich informieren.

Ein buntes Rahmenprogramm rund um den Genuss für Jung und Alt wird für weitere Überraschungen sorgen.

Sie dürfen schmecken, schmausen, schlemmen, schnabulieren, naschen, genüsslich mampfen, den Gaumen kitzeln...

Alte und seltene Obst- und Gemüsesorten, Essig und Öl, Brot und Kuchen, Gewürze und Kräuter, Fleisch, Wurst und Schinken vom Wild, Rind, Schwein, Lamm und Ziege, Geflügel, Räucherfisch, Wein, Bier und Schnäpse, Käse von Kuh, Schaf und Ziege, Honig und Marmeladen, Milch, Säfte, Schokolade, Kaffee, Tee, Pilze, Nudeln...

Willkommen im Schlaraffenland!

GENUSS IM NORDWESTEN

im Museumsdorf Cloppenburg
Bethel Str. 6, 49661 Cloppenburg, www.museumsdorf.de

Tageskarte:

Erwachsene 6,00 €

Kinder bis 16 Jahre 2,50 €

Familien 12,50 €

www.genuss-im-nordwesten.de

Hauptförderer



Partner



www.karotte-partyservice.de

Medienpartner



Ein Programm von Radio Bremen und dem NDR
Uhr: 88.3 | 95.4



Slow Food®
im Nordwesten



GENUSS IM NORDWESTEN

Auftaktveranstaltung zum GENUSS IM NORDWESTEN

LUSTMAHL, LIEDER UND LIEDERLICHKEITEN

Samstag, 24. September 2011, 19 Uhr

Im Ambiente der Hofanlage Wehlburg, des wohl schönsten Gebäudekomplexes des Museumsdorfes, lockt die Gäste dieses Jahr ein großes kalt-warmes Büfett mit Spezialitäten aus Nord-westdeutschland.

Alte Gerichte im neuen Gewand und moderne Gerichte mit alten regionalen Zutaten serviert Ihnen der biofreundliche Partyservice „Karotte“ aus Oldenburg. Wein, Bier und weitere Getränke bieten Ihnen, wohl temperiert, Aussteller des Marktes an.

Leckeres Essen, gemütliches Plaudern mit Freunden und netten Gästen versprechen einen geselligen Abend. Damit es zwischen Kerzenschein und Feuerschale nicht zu kuschelig wird, wird es ein frech-fröhliches Musikprogramm von Jonny Glut mit küstennahen Liedern geben.

39 € p. Pers. (inkl. Begrüßungstrunk)

Max. 120 Personen

Teilnahme nur nach vorheriger Anmeldung bis zum 18. September bei Klaus Ruwisch, Tel. 0441-32299, Fax 0441-2179316, oder per E-Mail: ruwisch@alice-dsl.net

Die Kosten für das Büfett müssen bis zum 20. September auf das Konto von GENUSS IM NORDWESTEN e.V., Konto-Nr. 832 404 99 00, BLZ: 280 200 50, Oldenburgische Landesbank überwiesen werden.



Slow Food Kost*Bar

Kennen Sie Cilena? Belana? Nicola? Selma oder Christa? Oder vielleicht Blaue Schweden, Schwarze Russen oder America?

Wenn Sie sie kennen lernen möchten, sollten Sie zur Slow Food Kost*Bar schlendern. Vielleicht kann auch ein Geschmackstest einer alten und einer gerade eben zugelassenen Sorte spannend sein?

Aus rund 100 Kartoffelsorten von Dietrich Moorschlatt können die Betreuer der Kost*Bar wählen und sie bieten sie Ihnen pur als Pellkartoffel, allenfalls mit ein wenig Salz bestreut, zum vergleichenden Verkosten an.

Erfahren Sie ein echtes Geschmackserlebnis!

Für Kinder

Hast du schon mal aus Milch selber Butter gemacht? Vorsichtig, sehr anstrengend! Geschick brauchst du in jedem Fall beim Melken. Klar, nicht bei einer echten Kuh! Selber Apfelsaft machen ist aber auch nicht ohne!

Oder magst du lieber knifflige Aufgaben? Die GenussSchnitzeljagd über den Markt wäre dann genau das Richtige für dich.

Oder möchtest du doch lieber im Kinderrestaurant mit kochen?

Wie? Du möchtest alles machen? Okay!?

Leckerbissen des Jahres

Machen Sie mit und gewinnen Sie bei der Wahl zum *Leckerbissen des Jahres 2011* attraktive Preise.

Probieren Sie kostenlos beim Anbieter, schreiben Sie Ihre Favoriten sowie Ihre Adresse auf den Wahlzettel und mit etwas Glück können Sie gewinnen.

Aber schon das Probieren ist ein Gewinn ...

Und vieles mehr ...

Gewinnen Sie bei der GenussTombola schöne von den Anbietern gestiftete Preise. Der Erlös der Tombola kommt den Kinderkochklubs von Slow Food im Nordwesten zu Gute.

Kosten Sie und informieren Sie sich über die Vielfalt regionaler Apfelsorten beim Fachmann Aloys Pöhler aus Höltinghausen.

Lernen Sie beim großen Schaukochen neue Ideen für Gerichte mit regionalen Produkten kennen.

Ach, es gibt so viel zu entdecken!

Und das Butlerpaar Mr. James Pont (esquire) und Mrs. Very Long Merry (Theater YESS) werden alles daran setzen, dass Sie sich so richtig wohlfühlen!

