

26-K30506H Ziege trifft Quitte – Kochkurs

Beginn	Donnerstag, 22.10.2026, 17:00 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	Kosten: 20-25 € Materialkosten vor Ort zu bezahlen
Dauer	1 Termin
Kursleitung	siehe Infotext
Informationen	Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Gläser und Flaschen zum Abfüllen, Getränk. Anmelde- und Stornoschluss: 15.10.2026
Kursort	Küche im AELF, Ringstr. 51, 97753 Karlstadt

Die Quitte neu entdecken: In diesem Koch-Workshop erfahren Sie Wissenswertes rund um die Verarbeitung und vielseitige Verwendung der aromatischen Streuobstfrucht. Gemeinsam bereiten wir Quittenchutney, Quittensauce und Quittengemüse zu. In Kombination mit hochwertigem Ziegenfleisch zaubern wir ein besonderes kulinarisches Highlight. Das Fleisch beziehen wir von einem lokalen Tierhalter. Die Tiere genießen ein artgerechtes Leben auf den Weiden im Spessart und leisten zugleich einen wichtigen Beitrag zum Erhalt artenreicher Offenlandflächen. Mit inhaltlicher Einführung durch Christiane Brandt, Landschaftspflegeverband Main-Spessart.

Veranstaltung des Regionalmanagements Main-Spessart in Kooperation mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Karlstadt.

Kosten: 20-25 € Materialkosten vor Ort zu bezahlen

Anmelde- und Stornoschluss: 15.10.2026

Referentin: Gabriele Schäfer, Diplom Oecotrophologin

Veranstaltungsreihe „Streuobst – regional, vielfältig, lecker“ des Regionalmanagements Main-Spessart
Streuobstwiesen sind ein attraktives Element unserer Kulturlandschaft und Hotspots der Artenvielfalt. Gleichzeitig bieten sie uns heimisches Obst, das weder lange Transportwege noch Behandlungen mit Pestiziden kennt. Früher spielten die Obstbäume eine wichtige Rolle in der Ernährung der Menschen, die Früchte wurden auf unterschiedlichste Art genutzt, was sich heute noch in der Vielfalt der alten Sorten widerspiegelt. Heute wird das Obst oft nicht einmal mehr geerntet. Wie kann regionales Obst verwertet und wieder Teil unserer täglichen Nahrung werden? In dieser Workshop-Reihe werden verschiedene Ideen vorgestellt, die leicht umzusetzen und dabei auch noch lecker sind.
Im Rahmen des Regionalmanagements gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie.

Weitere Informationen unter www.main-spessart.de/regionalmanagement

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
22.10.2026	17:00 - 20:30 Uhr	Karlstadt - Küche im AELF, Ringstraße 51

[zur Kursdetail-Seite](#)