

Schmeck den Süden‘ auf der Slow Food Messe 2014



[caption id="attachment_10215" align="aligncenter" width="567" caption="Eines unserer wichtigsten Themen: das gesunde Schulfruchtprogramm im Schmeck den Süden Kochstudio. Hier werden fruchtige Smoothies und Müsli gemixt, Eier gebraten, Brote belegt und Gemüse geschnitten."]



[/caption]

Es ging rund im "Schmeck den Süden"-Kocherlebnisstudio. In einer Mischung aus Kochevent und Frontcooking servierten wir appetitlich und informativ Spezialitäten des Landes. Vielen Dank an die Kollegen, die uns im Vorfeld und auf der Messe so kräftig und vorbildlich unterstützt haben. Dank euch wurde unsere "Schmeck den Süden" Kochwerkstatt tatsächlich zum Erlebnis.

Besonderen Dank schicke ich an Petra und Georg Barta, die sogar ihren Ochsen zu Diefenbach zusperrten, um insgesamt an vier Veranstaltungen aktiv und unvergesslich mitzuwirken.

Hier einige Fotoeindrücke:

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]