

Pressemitteilung

Regionaler Genuss beim Fichtelmenü -

## **Vorstellung des Fichtelmenüs beim Genusdinner**

*in Kooperation mit Kohler's Kulinarik, der Genussregion Oberfranken und der Tourismuszentrale Fichtelgebirge*

**am 19.05.2022 um 18 Uhr**

**bei Kohler's Kulinarik in Haag bei Marktredwitz**

Das Fichtelgebirge hat kulinarisch einiges zu bieten. Von saftigem Wildfleisch, frischem Fisch bis zu heimischen Vollkornprodukten und angebautem Bio-Mohn, lässt sich in der Region eine vielfältige köstliche Auswahl an Produkten finden. Wie lassen sich die vielen tollen Produkte aus dem Fichtelgebirge in einem Menü vereinen? Gedanken dazu haben sich Agnes und Ulrich Kohler von Kohler's Kulinarik gemacht und das Fichtelmenü im Rahmen des Projektes „So isst das Fichtelgebirge!“ gefördert von Kulturfonds Bayern und der Oberfrankenstiftung kreiert.

Die Fichtelgebirgsmuseen laden gemeinsam mit Kohler's Kulinarik zum Genusdinner ein. Die Gäste erwartet ein 4-Gänge Menü mit regionalen Köstlichkeiten. Als kalte Vorspeise gibt es eine leicht gebeizte Brandner Forelle mit Vollkornbrotcrumble, Meerrettichschmand, Radieschen-Schnittlauchvinaigrette und Kartoffelchips. Es folgt die warme Vorspeise mit einem Stunde- Bio-Ei auf Graupenrisotto, Senfschaum und Speckkrusteln. Beim Hauptgang dürfen sich die Gäste auf heimisches Reh angeräuchert auf Fichtennadeln, Semmel-Grießkopfschnitte, Rahmkohlrabi und Rehjus freuen. Den krönenden Abschluss macht das Dessert mit einem Mohnparfait mit saftigem Zitronenkuchen, Rhabarberragout und Honig-Krokantkippe.

Für das 4-Gänge Fichtelmenü wird ein Unkostenbeitrag von 51€ ausgenommen Getränke erhoben. Reservierungen für das Genusdinner bitte per E-Mail an [info@kohlerskulinarik.de](mailto:info@kohlerskulinarik.de)

Ansprechpartner:

Christina Heydenreich M.A.

Tel.: 09232/2032

[heydenreich@fichtelgebirgsmuseum.de](mailto:heydenreich@fichtelgebirgsmuseum.de)