

VOM WALD AUF DEN TELLER

Wenn sich am kommenden Freitag kochbegeisterte Gäste zum Feiern im Wolfsburger Ideenherd efinden, stammen die Zutaten für die Gerichte des Abends direkt aus der Region. Passend zum Herbst kommen neben Wildfleisch aus dem gräflichen Forst auch frische Waldpilze auf den Teller.

WOLFSBURG / NORDSTEIMKE, 23. Oktober 2013 – „Jetzt im Spätherbst sind die Bedingungen zum Pilze sammeln in unseren Wäldern ideal“, bestätigt Dennis Schramm vom Ideenherd und zeigt auf drei reich gefüllte Körbe. Am gestrigen Dienstag suchte er mit seinen Kochkollegen im Wald bei Ehra-Lessien: „Wir haben besonders schöne Maronen und auch ein paar Steinpilze gefunden, doch nicht pilzkundigen Laien rate ich von der Suche auf eigene Faust unbedingt ab“, warnt der Küchenchef im gleichen Atemzug. Die Verwechslungsgefahr mit einem ungenießbaren oder gar lebensgefährlichen Giftpilz sei einfach zu groß, so der langjährige Sammler. „Selbst wir gehen da immer auf Nummer sicher und ziehen einen erfahrenen Pilzexperten zurate“, versichert Schramm. Die frisch gesammelten Waldpilze verfeinern die Wildgerichte bei der Küchenparty am kommenden Freitag und finden sich so zum Beispiel in einem Raviolo mit Reh wieder.

Normalerweise stehen in der großen Showküche des Ideenherds Tagungen und Events auf der Tagesordnung. Doch dreimal im Jahr öffnet das Veranstaltungshaus seine Pforten für Gäste mit Lust auf eine große Party rund um die Herdblöcke und Kochinseln. Alle Gerichte werden direkt vor den Augen der Gäste zubereitet und wer möchte, kann mitkochen oder die Zeit für ein Gespräch mit den Kochprofis am Herd nutzen. Regionale Produkte wie Bio-Wildfleisch und Pilze aus dem gräflichen Forst stehen bei den Speisen im Mittelpunkt, während die Gäste in der Ideenküche von Weinkenner und Sommelier Jürgen Giesel die passenden Weine serviert bekommen. Um den ein oder anderen guten Tropfen neu zu entdecken, steht eine Weinprobe im hauseigenen Keller des Ideenherds auf dem Programm.

Letzte Karten für die Küchenparty am Freitag, den 25. Oktober, ab 19 Uhr sind für 89 Euro pro Person im Ideenherd unter 05363-9899050 oder per Email unter wiesner@ideenherd.de erhältlich. Neben dem Aperitif und Weinen zu allen Gerichten steht auch eine kleine Weinprobe auf dem Programm.

Ideenherd: Seit 2013 erstrahlt die Tagungs- und Veranstaltungsstätte in neuer Größe. Nach umfangreichem Ausbau stehen Gästen über 1000 Quadratmeter für Events und Tagungen rund um eine einladende Küche zur Verfügung. Das Angebot richtet sich an Unternehmen und Firmen. Darüber hinaus lädt das Haus mehrmals im Jahr zu öffentlichen Veranstaltungen wie den Küchenpartys, bei denen Kochbegeisterte die Ideenküche in Aktion zu erleben können.

Ansprechpartner im Ideenherd:

Anna Wiesner
Ideenherd GmbH
Schulenburgstraße 16-18
38446 Wolfsburg
Telefon +49 5363 / 98 990-50
Telefax +49 5363 / 98 990-22
wiesner@ideenherd.de
www.ideenherd.de

Ansprechpartner Presse- und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien
Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Telefon +49 176-800 84340
heykes@room426.com
www.room426.com