

Holzaromen im Essen: Kötschach lädt zur genussvollen Entdeckung

Entdecken Sie, wie Bäume den Geschmack unserer Lebensmittel bereichern! Der Vortrag in Kötschach-Mauthen bietet spannende Einblicke in die Welt der Holz-aromatischen Genüsse. Jetzt anmelden!

Im Herzen von Kötschach-Mauthen steht ein spannendes Event auf dem Programm, das sich mit einem faszinierenden Thema beschäftigt: „Der Geschmack von Holz“. Am 13. November geht im Festsaal der Werkskantine „Zur Säge“ die Veranstaltung der 1. Slow Food Akademie der Alpen über die Bühne. Unter der Leitung von Artur Cisar-Erlach, einem Experten für Lebensmittel und Waldökologie, wird das Publikum in die kulinarischen Geheimnisse des Geschmacks von Bäumen eingeführt.

Cisar-Erlach wird die Geschichte des „Baum Essens“ erläutern und aufzeigen, welche Rolle es in der Zukunft des globalen Lebensmittelsystems spielen könnte. Besonders betont wird, wie die natürlichen Aromen von Holz Lebensmittel bereichern können. Dies geschieht nicht nur durch Verkostungen, die die Teilnehmer auf eine geschmackliche Entdeckungsreise mitnehmen, sondern auch durch wertvolle Informationen über die Herstellung und Veredelung von Lebensmitteln mit Holzgeschmack.

Verkostungen und praktische Tipps

Der Vortrag bietet neben theoretischen Einblicken auch praktische Tipps, wie Holzgeschmäcker in der Küche eingesetzt werden können. Anhand von anschaulichen Beispielen und

Verkostungen wird demonstriert, welche Vielseitigkeit die Holznoten in der Gastronomie entfalten können.

Ein weiterer Redner, Valentin Latschen aus Klagenfurt, wird ebenfalls sein Wissen teilen. Als Pionier in der Obstverarbeitung bringt er regionale Früchte in Holzfässern zur Reifung und zeigt, wie die Aromen während dieses Prozesses intensiviert werden. Seine Techniken zur Herstellung von Edelbränden werden die Teilnehmer sicher begeistern.

Gesunde Lebensmittel aus der Natur

Ein interessanter Aspekt ist die Verwendung von Baumsäften, die von der Waldpädagogin Klara Obernosterer als „Blut der Bäume“ bezeichnet werden. Diese Säfte sind nicht nur köstlich, sondern auch gesundheitsfördernd. Obernosterer erklärt, wie die Säfte für spezielle Lebensmittel verwendet werden können. Auch Baumnadeln kommen zur Sprache, deren Hydrolate als Aromastoffe in der Küche Verwendung finden können.

In der abschließenden Runde mit Edelgreissler Herwig Ertl wird enthüllt, wie in sieben verschiedenen Holzartenfässern Balsamessige über einen Zeitraum von mehr als zwölf Jahren reifen. Diese Essige sind in der Gourmetküche äußerst beliebt und verleihen Gerichten eine besondere Note und Tiefe.

Die Veranstaltung ist nicht nur informativ, sondern auch ein Erlebnis für den Gaumen und bietet kulinarische Entdeckungen, die zum Ausprobieren anregen. Die Kosten für die Verkostung betragen 35 Euro. Anmeldungen sind auf der Website der Slow Food Akademie möglich: [**www.slowfood.travel/slow-food-akademie**](http://www.slowfood.travel/slow-food-akademie).

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at