P R E S S E M I T T E I L UN G
der Kreisstadt Olpe

Dienstag, 19. Juli 2011

Auskunft erteilt: Sabine Melzer-Baldus, Umweltschutzbeauftragte der Stadt Olpe
Tel.: 02761.831-254

E-Mail: s_melzer@olpe.de
Homepage: www.olpe-biologisch.info

Kochen mit Blüten

Nur noch wenige Plätze frei

Am Samstag, 23. Juli 2011 steht die nächste Veranstaltung der beliebten Reihe „Olpe bioLogisch“ auf dem Programm. Vom Frühjahr bis in den Spätherbst bezaubern uns Blumen in der Natur. Ihre frischen Farben und ihr Duft laden dazu ein, sie ins Haus zu holen - nicht nur in die Vase, sondern auch auf den Teller.

Gerichte mit Blüten erleben gegenwärtig eine wahre Renaissance. Dabei werden essbare Blüten schon seit über 2000 Jahren in der Küche und der Heilkunst eingesetzt. Heute verwendet vor allem die Nouvelle Cuisine die blühende Pracht, um Speisen zu verfeinern und ideenreich zu dekorieren. Auch in der heimischen Küche lassen sich Gerichte phantasievoll mit Blüten gestalten.

Gemeinsam mit Marianne Frielingsdorf bietet die Umweltschutzbeauftragte der Stadt Olpe ein Blüten-Seminar im Bergischen Freilichtmuseum Lindlar an. Marianne Frielingsdorf gilt als Kräuterexpertin aus dem Bergischen Land und hat bereits zahlreiche Kräuterwanderungen in Olpe durchgeführt. Seit vielen Jahren widmet sie sich dem Erhalt alter Kulturpflanzen und hat den bekannten Arbeitskreis „Bergische Gartenarche“ mitbegründet.

Wer sich diese Veranstaltung nicht entgehen lassen möchte, der sollte sich sputen. Es sind nur noch wenige Restplätze vorhanden. Anmeldungen unter Tel. 02761/831-254. Die Materialkosten für dieses Seminar betragen 2,50 € pro Person.

Weitere Informationen zur Veranstaltung und eine Übersicht über alle noch ausstehenden Veranstaltungen von „Olpe bioLogisch 2011“ gibt es auf der Homepage www.olpe-biologisch.info.