

Ernährungsmeile mit Starkoch auf der Norla

Die Norla setzt auf gesunde Ernährung und geht vom 20. bis 23. September weit über die im Fernsehen üblichen Koch-Spektakel hinaus: Die Besucher werden auch über die neuesten Forschungsergebnisse zur Ernährung informiert.

Rendsburg/lz – Die Norla (20. bis 23. September) baut den schon im vergangenen Jahr erfolgreichen Schwerpunkt „Gesunde Ernährung mit Produkten aus Schleswig-Holstein“ weiter aus. Wie Messechef Hemmo Fahrenkrog erklärt, wird es auf der größten Verbrauchermesse und landwirtschaftlichen Ausstellung Norddeutschlands in diesem Jahr eine über 2000 Quadratmeter große „Ernährungsmeile“ geben. „Wir wollen das Bewusstsein weiter dafür schärfen, dass eine gesunde

Ernährung insbesondere mit Lebensmitteln aus der Region erreicht werden kann“, betont Fahrenkrog. In den Hallen 1 bis 3 auf dem Rendsburger Messegelände zeigen unter anderem im traditionellen Bauerntreff Unternehmen aus der Region ihre qualitativ hochwertigen Produkte sowie Bäcker- und Fleischerinnungen deren schonende und gesunde Zubereitung.

Mit Ernährungsberatungen und zum Teil von R.SH-Chefreporter Carsten Kock moderierten Kochvorfüh-

rungen werden die 70000 Besucher auf der „Ernährungsmeile“ über alle Möglichkeiten aufgeklärt, mit einer bewussten Ernährung etwas für ihre Gesundheit zu tun. Zudem informiert die Landwirtschaftskammer mit einem eigenen Stand junge Menschen über die Berufschancen in der Ernährungsbranche.

Ein neuer Trend ist die so genannte „molekulare Küche“, die in diesem Jahr zum ersten Mal auf der Norla vom schleswig-holsteinischen Landwirtschaftsministerium gezeigt wird. Das Ministerium hat dafür den

Sternekoch Marco Knepper vom Gourmetrestaurant „Altes Gymnasium“ in Husum gewinnen können, der am Freitag Landwirtschaftsminister Christian von Bötticher in die Vielfalt der „molekularen Küche“ einweist. Die molekulare Kü-

che setzt die neuesten Erkenntnisse aus der Physik- und Chemieforschung beim Kochen ein und erreicht damit nicht nur ganz besondere Geschmackserlebnisse, sondern auch einen gesunden Einsatz der verwendeten Lebensmittel.



Der traditionelle Bauernmarkt auf der Norla bietet Produkte aus der Region.