Apfelsekt, Kürbiskerne, Caramel und Lupinen-Kaffee

Das Netzwerk Ostschweiz, das Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft luden regionale Produzenten und Interessierte zum «Geniessen und Netzwerken» auf den Arenenberg ein.

Alle Aussteller stammten aus der Region Bodensee. Dazu verband sie eine weitere Gemeinsamkeit: Sie haben an Ideen festgehalten, daran gearbeitet und getüftelt, bis sie ein perfektes Resultat in Händen hielten. Sei es mit Kürbiskernen, einem spritzigen Apfelsekt, Lupinien oder mit verschiedenen Geschmacksrichtungen von Milchcaramel.

Lupinen statt Kaffeebohnen

Der Lupinen-Kaffee aus der Region Stockach sorgte am Anlass auf dem Arenenberg für Gesprächsstoff denn über Geschmack lässt sich bekanntlich genussvoll diskutieren. Kein Grund zur Diskussion gaben hingegen die spannende Ausführungen der «Lupinen-Königin» Linda Kelly. Auf ihrem 200 Hektaren umfassenden Bio-Betrieb oberhalb von Stockach verstand sie es, gemeinsam mit ihrem Mann und viel Innovationsgeist, rund fünf Hektaren Bio-Lupinen anzubauen und in eine interessante Kaffeealternative weiterzuverarbeiten.

Genussvolles Netzwerken

15 Aussteller präsentierten den rund 100 Besucherinnen und Besuchern spannende und neue Produkte an ihren Ständen, was zu zahlreichen Gesprächen mit den Produzenten aber auch unter den Gästen führte. «Unser Ziel ist es, das die Besucher Kulinarisches aus der Bodenseeregion kennenlernen und so miteinander ins Gespräch kommen», erklärte Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft das Konzept von «Geniessen und Netzwerken». Guido Hunke von der Organisation Netzwerk Ostschweiz, Mitorganisator und Initiant des Anlasses, zeigte sich sehr erfreut über den Anlass und auch Bernhard Müller, Leiter Regionale Entwicklung Arenenberg, betonte, dass es toll sei, so viel Innovationskraft in der Region präsentieren zu können.



Lupinen-Königin Linda Kelly präsentierte ihren Lupinen-Kaffee auf charmante Art und Weise.