



HAUS DER NACHHALTIGKEIT

Johanniskreuz, 12.04.2022

Verantwortlich (i.S.d.P.)

Haus der Nachhaltigkeit
Michael Leschnig
Telefon 06306-9210-132
Telefax 06306-9210-139
michael.leschnig@wald-rlp.de

Johanniskreuz 1a
67705 Trippstadt

Zu Tisch, es ist angerichtet!

Haus der Nachhaltigkeit und Slow Food Convivium Pfälzerwald laden am 15. Mai zu einem regionalen Schmaus rund um die Edelkastanie nach Johanniskreuz ein.

„Aufgetischt - einfach gut!“ heißt die aktuelle Ausstellung, die das Haus der Nachhaltigkeit noch bis Ende Mai in seinen Räumen zeigt. Dabei besteht eine Kooperation mit der Handwerkskammer der Pfalz, der Beratungsstelle Formgebung der Arbeitsgemeinschaft der Handwerkskammern in Rheinland-Pfalz und mit dem Genießerportal VielPfalz mit Printmagazin. Zwischen den Objekten, direkt in der Ausstellung wird nun am 15. Mai ab 17 Uhr zu Tisch gebeten. 30 Personen können zum Preis von je 39 Euro einen regionalen Schmaus rund um die Edelkastanie erleben. Diese Charakterbaumart des Pfälzerwaldes steht zum Zeitpunkt der Veranstaltung voraussichtlich kurz vor ihrer Blüte, die dann für ungefähr drei Wochen durch ihr gelblich-weißes Band die Wälder entlang der Haardt prägt. Eine weitere Verbindung gibt es zu den neun in der Ausstellung präsentierten Tischen. Diese wurden von Auszubildenden des Pfälzer Schreinerhandwerks aus dem Holz dieser vielseitigen Baumart gebaut. Das Haus der Nachhaltigkeit betont damit bewusst die Blütezeit, die in der Pfalz mit der Rebenblüte zusammenfällt. Eine Teilnahme an dem Event ist nur mit [Voranmeldung auf der Internetseite des Johanniskreuzer Infozentrums](#) möglich.

Als Partner für das kulinarische Event konnte das [Slow food Convivium Pfälzerwald](#) gewonnen werden. Das Selbstverständnis dieses Zusammenschlusses für gesunde und regionale Ernährung passt perfekt zu den Idealen eines nachhaltigen Lebensstils. Die Mitglieder der Vereinigung haben ein eigenes, kleines Menü auf der Basis der „Keschde“ kreiert. Als Vorspeise wird ein Kastanien-Tartelett an Wildkräutersalat gereicht. Danach folgt Pfälzer Wild-Bratwurst mit Kartoffelstampf und „Keschde-Gemies“. Als Nachtisch gibt es eine Kastanien-Creme mit Sauerkirsch-Sauce, verfeinert mit Edelkastanien-Honig. Begleitende Getränke sind das Kastanienbräu der Brauerei Kuchems, Pirmasens, und ein im Kastanien-Fass ausgebautes St. Laurent des Südpfälzer Weinguts Michel Kuntz, Impflingen. Neben dem leiblichen Wohl sorgen zwei kurze Impulsvorträge zur Baumart Edelkastanien und ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung und zu der Besonderheit des Ausbaus eines Rotweins im Edelkastanien-Fass für die geistige Nahrung. Die Tischmusik für diesen Abend spielt der Kaiserslauterer Gitarrist Martin Haberer.