



Regionales Slow-Food für Genießer

(Anzeige). Die Südland-Köche Schwarzwald-Baar Heuberg bieten am Dienstag, 4. Juni wieder einen Abend für Feinschmecker und Liebhaber von regionalem Slow-Food. Ab 18.30 Uhr darf man in den Räumen von Küchen Hölzle in Villingen-Schwenningen probieren, was die zwölf Spitzenköche und -köchinnen kreiert haben. Mit dabei: Georg Hildebrandt von Tschortsches Room in Neufra und Tobias Maier vom Hotel Johanniterbad.

Hildebrandt freut sich besonders, zur renommierten Gruppe geladen zu sein, denn sein Restaurant in Neufra ist noch sehr jung, er hat es erst im Oktober vergangenen Jahres eröffnet.

Die Südland-Köche Schwarzwald-Baar-Heuberg legen großen Wert auf Qualität, Georg Hildebrandt bezieht sein Fleisch von hiesigen Metzgern, legt großen Wert auf regionalen Produkte. „Ich könnte es auch im Großmarkt billiger haben“, aber das will er nicht. Gekocht wird aber nicht nur regional, sondern auch saisonal: Heißt, es kommt auf den Tisch, was auch frisch zu finden ist: Spargel im Frühling, Erdbeeren im Sommer, Pilze im Herbst.