



Diese leckeren Häppchen, die das Team des Bezirksvorstands gezaubert hatte, fanden reißenden Absatz.

Motto: „Iss dich glücklich!“

Ernährungstag der Landfrauen Kleve gut angenommen

Der Wettergott war den Landfrauen vom Bezirksverband Kleve hold, die so viel Vorbereitungszeit und tolle Ideen in ihren Beitrag zum RhLV-Jahresthema „Bewusste Ernährung“ gesteckt hatten. Angenehme Temperaturen und Trockenheit lockten am vergangenen Samstag mehrere Hundert Besucher zum Ernährungstag auf den Hof von Haus Riswick.

Alt und Jung, darunter auch erfreulich viele „Nichtlandfrauen“, konnten sich über Themen rund um die Ernährung informieren. Dazu gab es Vorträge, bei-

spielsweise zu Kinder- oder Seniorenernährung, Probierangebote und Stände verschiedener Beschicker. Diese kamen sowohl aus den eigenen Reihen der Landfrauen als auch auf Einladung, unter anderem eine Imkerin, Ernährungsberaterinnen, eine Molkerei, die SVLFG mit Informationen zum gesunden Trinken, ein Naturobsthof sowie ein Bauernladen. Auf Kuchen wurde bewusst verzichtet, wie die Bezirksvorsitzende Hildegard Geurtz erklärte, denn die Landfrauen wollten zeigen, dass sie noch viel mehr können als nur Kuchen



Das Show-Cooking mit Helmut Gote lockte viele Besucher an.

backen, beispielsweise ihrem Bildungsauftrag gerecht werden und den Kontakt zwischen Landwirtschaft und Öffentlichkeit pflegen – das ist gelungen!

Eine besondere Attraktion war das Show-Cooking mit WDR-Radiokoch Helmut Gote, in den die Klever Landfrauen einen Teil ihres Gewinns vom Klever Heimat-Preis im vergangenen Jahr investierten. Der Publikumsliebbling gab Tipps für mehr Geschmack durch einfache, aber frische Zutaten und leichte, aber selbst gemachte Zubereitung. So bevorzugt er beispielsweise kalt gepresstes Olivenöl extra vergine, stets frisch gemahlener Pfeffer und nicht jodiertes Meersalz. Von Diskussionen um Ernährungstrends hält er wenig: „Es geht doch darum, dass es schmeckt!“ Und davon konnten sich die Zuschauer anschließend beim Verkosten überzeugen.



Wie viel Freude es machen kann, Sauerkraut selbst herzustellen, vermittelten Christiane Borkes und Agnes Kösters (r.) von den Landfrauen Rees-Haldern.

Fotos: Sabine Aldenhoff



Wertvolle Informationen rund um Ernährung gab es an verschiedenen Ständen in der Aula.



„Erhöhen Sie die Qualität der Zutaten!“, so die Botschaft von WDR-Radiokoch Helmut Gote.