



## Bundesgartenschau EVENT, WINE & MORE

### So profitieren Sie von überregionalen Veranstaltungen!

Ein Seminar der food akademie (Bundesfachschule des Lebensmittelhandels) in Kooperation mit dem LPV Lebensmittel Praxis Verlag Neuwied.  
Neuwied - Treffpunkt der Lebensmittelwirtschaft!

Zwei Termine: 12.08. -14.08.2011 oder  
09.09. -11.09.2011

### PROGRAMM:

#### 1. Tag (Freitag)

- Anreise bis 13:00 Uhr, Food Hotel Neuwied

#### TAGUNG:

##### • 15:00 Uhr: Eventmarketing zur Profilierung

Frank Sauter, Hüter-Einkaufszentrum (REWE), Wirges

##### • 16:00 Uhr: Rechtsfragen - Was muss bei der Planung eines Events beachtet werden?

Stefan Tannenber, Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene Lebensmittel an der HK Koblenz

##### • Abendprogramm:

Die Wein-Region Mittelrhein stellt sich vor

### WOCHENENDPROGRAMM:

#### 2. Tag (Samstag)

- Individueller Besuch der Bundesgartenschau Koblenz  
- 14:00 Uhr BUGA: Konrad Kreuzberg, Edeka-Händler aus Koblenz und Aussteller auf der BUGA

#### 3. Tag (Sonntag)

- 10:00 Uhr: Wanderung am Rheinsteig  
- 14:00 Uhr Abreise

Teilnahmebeitrag: 999,- € (1. Teilnehmer\*)  
199,- € (2. Teilnehmer\*)

\* inkl. Betreuung, Übernachtung, Verpflegung (Mittagessen & Gartermenü am 1. Tag, Frühstück und Barbecue am 2. Tag, Frühstück & Imbiss am 3. Tag), Eintritt

### weitere Infos:

Jutta Golinski  
Tel.: +49 (0) 2631 830 415  
E-Mail: golinski@food-hotel.de



Bundesgartenschau 2011  
Koblenz verwandelt

# Kohl zum Rohessen

Wer zur zünftigen Grillparty einen **Weißkraut**-Salat zubereiten möchte, sollte die richtige Sorte wählen.



Eigentlich denkt der Verbraucher bei Weißkohl an ein typisches Wintergemüse. Doch es gibt auch Sorten, die rund ums Jahr erhältlich sind und eher an Salat erinnern.

Ein Beispiel: der Jaroma-Kohl.

**Herkunft:** Weißkohl wird in einigen Regionen Deutschlands angebaut und auch verarbeitet (Sauerkraut). Jaroma-Kohl stammt aus der Umgebung von Erkelenz. Es handelt sich laut Anbieter um den „Weißkohl-Urtyp des 16. Jahrhunderts“: der Kopf ist flacher als herkömmlicher Kohl, die Blätter sind zarter, hellgrün und glänzen leicht. Im Unterschied zu herkömmlichen Weißkohl weisen die Blätter eine zartere Struktur auf, er ist beim Kochen schneller gar und soll nach dem Verzehr nicht blähen.

**Handling:** Das Produkt ist unkompliziert im Handling, dieser spezielle Kohl lässt sich problemlos 3 bis 4 Wochen lagern, am besten kühl. Es empfiehlt sich, den Kunden über die Vorteile aufzuklären.

**Verwendung:** Aufgrund seiner besonderen Struktur ist er bissfest als Salat und Gemüse – ohne, dass er den sonst störenden Kohlgeruch beim Kochen entwickelt. Zudem ist er laut Erzeuger besser bekömmlich als herkömmlicher Weißkohl, so dass man ihn gut als Rohkost verzehren kann, z. B. als Weißkrautsalat, mit Fleisch und Zaziki-Sauce in Fladenbrot, aber auch in Eintöpfen, Kohlroutaden oder in verschiedenen Schmorgerichten.



Foto: Jaroma-Fruit, Erkelenz