



Foto: Pixabay

## **Volkshochschule Emden e.V.**

### **Ut Appeltuun in't Köken: Alte ostfriesische Apfelsorten erkunden**

Bei diesem ökologisch-kulinarischen Apfel-Seminar besuchen die Teilnehmenden am Vormittag den Naturhof Buss in Simonswolde mit seiner Sammlung alter ostfriesischer Apfelsorten und am Nachmittag wird gemeinsam in der vhs-Küche ein leckeres Apfel-Menü zubereitet und genossen.

Plattsoeten, Bagbander Slientje oder Pannemanns Tafelapfel – diese und andere alte ostfriesische Apfelsorten sind die Hauptdarsteller dieses besonderen Seminars am Samstag, 19.10.19. Beim Besuch des Naturhofes erfahren die Besucher\*innen Wissenswertes über die Geschichte und Eigenarten dieser Raritäten sowie das bundesweite Sortenerhaltungsprojekt. Nach einer Führung durch Baumschule und Apfelgarten gibt es Tee, Kaffee und Kuchen. Gestärkt werden anschließend gemeinsam die leckersten Äpfel ausgesucht. Am Nachmittag wird dann gemeinsam in der vhs-Küche ein leckeres Apfel-Menü zubereitet: Das ostfriesische Superfood bietet eine kulinarische Vielfalt und lässt sich zu einer Apfel-Kasseler-Quiche, zu Apfelbrot, Hähnchen auf Curryobst, zum Steckerübenauflauf, als delikater oder süßer Brotaufstrich, als Suppe, als Torte, auf vielfältigste Weise zu Salaten kombinieren. Genießen Sie mit uns den Tag und lassen Sie sich inspirieren...Mehr Informationen: [www.vhs-emden.de](http://www.vhs-emden.de)