



**Kulinarische Bestimmungsübung am Freitag  
24.11.2023 im Lagerhaus an der Lauter,  
Lautertalstr. 65  
72532 Gomadingen-Dapfen  
18.30 Uhr**

Kulinarischer Abend rund um alte Sorten aus dem Genbänkle, mit passenden Weinen aus den Linsenhöfer Weinbergen

Koch **Jürgen Autenrieth**, Winzer **Helmut Dolde** und Landschaftsökologe **Roman Lenz** begleiten durch den Abend!

Neben dem kulinarischen Genuss geht es um:

- Hintergrundwissen über alte Obst- und Gemüsesorten
- Die Bedeutung von Feldfrüchten und Gemüse in unserer Ernährung

**Zwischen den Gängen gibt es Informationen zu alten Sorten u.a. aus dem Archiv des „Genbänkle e.V.“**

Das regionale Menü:

**Feldsalat mit Kartoffeldressing , gegrillter Kürbis,  
Dinkelsalat aus Oberkulmer Rotkorn, fermentierter  
Spitzkohl**

\*\*\*\*

**Geschmorte Schulter vom Allgäuer Braunvieh (Weibler  
Hof Auingen)**

**Schäfermädla + Schwabenbohnen  
und Pastinakenstampf**

**vegetarisch:**

**Gemüsestrudel mit Schäfermädla + Schwabenbohnen  
und Pastinakenstampf**

\*\*\*\*

**Dreierlei mit Musmehl**

Kosten (einschl. Wasser und Wein): 75 Euro. Auf Wunsch auch vegetarisch (ohne Rind) für 69 Euro.

Der Erlös der Veranstaltung geht an Genbänkle e.V.  
([www.genbaenkle.de](http://www.genbaenkle.de))

Eine verbindliche Anmeldung ist bis 20. November 2023 möglich, per Mail an [info@genbaenkle.de](mailto:info@genbaenkle.de)

Überweisung ist dann per Vorkasse erforderlich.

Max. Teilnehmerzahl 32.