

Gesundes Kochen auf der Gesundheitsmesse

Das Biolandhaus Arche hat auf der Gesundheitsmesse in Klagenfurt im Rahmen der Aktion Gesunde Küche von der Wirtschaftskammer und dem Gesundheitsland Kärnten gesund aufgeköcht. Es gab eine raffinierte Getreidepfanne mit Bergkäse, Röstgemüse und Yoghurt Dip. Über 100 Portionen begeisterten Besucher und Aussteller.

Die Bionierin der Bio- und Vollwertküche, Rosalinde Tessmann erklärte fachgerecht die Zubereitung, ebenso wurde das Biokochbuch begeistert von den Besuchern angenommen

Unterstützend waren diesmal auch die beiden KAC Cracks - der Tormann Rene Swette sowie der Stürmer Raphael Herburger - mit dabei. Diesmal wurden Zucchini geschnitten und der Yoghurt Dip abgerührt und es mußten keine Pucks ins Spiel gebracht werden. Beide Eishockeyspieler waren von der Vollwertküche begeistert und outeten sich als Freunde von gesunder Küche. Der Biokoch Ilmar Tessmann versprach, dass das nächste Spiel jetzt mit soviel Bio- und Vollwertkraft ganz sicher gewonnen werden wird.

Außerdem wurde eine Einladung für ein Höhentrainingslager im Biolandhaus Arche auf der Saualm ausgesprochen.



Ilmar Tessmann, Biolandhaus Arche
Tessmann KEG, Vollwertweg 1a
9372 Eberstein, 0043 4264 8120
www.bio.arche.hotel.at