

Aus vielen originellen Rezepten entsteht das „Dorsten-Kochbuch“

05.06.2020 11:59 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Aus vielen originellen Rezepten entsteht das „Dorsten-Kochbuch“



Dorstener sind aufgerufen, regionale Koch- und Backideen bei der Stadtagentur einzureichen

Kennen Sie noch den Pfefferpotthast, Panhas oder das Münsterländer Töttchen? Gaumenfreunde aus Dorsten sind herzlich eingeladen, alte Rezepte neu zu entdecken und mit anderen zu tauschen. Gesucht werden regionale Rezepte und traditionelle Zubereitungsverfahren aus Dorsten und aus der Umgebung. Bürgerinnen und Bürger sind aufgerufen, ihre regionalen Koch- und Backideen bei der Stadtagentur einzureichen.

Einmal im Monat wird auf den Seiten der Stadtagentur eines der Rezepte vorgestellt, außerdem können die Rezepte in gedruckter Form aus der Stadtinfo mitgenommen werden. Zum Schluss wird das Rezept des Jahres gewählt.

Aus den eingereichten Rezepten entsteht außerdem ein „Dorsten-Kochbuch“. Das Motto: Rezepte aus der regionalen Küche von Münsterland und Ruhrgebiet. Kriterien für die Auswahl der vorzustellenden Rezepte sind Regionalität, Saisonalität und Originalität, aber auch Zusammensetzung und Umweltfreundlichkeit.

„Unser kulinarisches Erbe ist vielfältig und reichhaltig und spiegelt die Geschichte unserer Region wider“, sagt Sabine Fischer, die Leiterin der Stadtagentur Dorsten. Neben den Klassikern sind gerade auch kulinarische Steckbriefe von weniger bekannten, nur noch in bestimmten Teilen der Region verwurzelten Speisen und Produkten gefragt, aber insbesondere kreative Kochideen mit regionalen, saisonalen und biologischen Produkten aus der Natur.

Der Genuss von Lebensmitteln aus der Region macht lange Transportwege überflüssig. Früchte und Gemüsesorten aus der Umgebung können reif geerntet werden, sind voller wertvoller Inhaltsstoffe und schmecken intensiver. Das ist gut für Klima, Umwelt und Mensch!

Ob Brot, Gebäck, Torten, Eintopf, Dessert oder reichhaltige Menüs: Die Rezepte sollen genussvoll frische Produkte aus dem Garten, vom Acker aus der Region und aus der Vorratskammer kombinieren - je nach Jahreszeit.

Wichtig sind dabei nachhaltige Lebensmittelkultur und regionaler Genuss. Besonders schön wäre es, wenn

Bürgerinnen und Bürger das Rezept mit einer Geschichte ergänzen, z.B. zur Geschichte des Rezeptes, einer kleinen Anekdote aus dem Familien- oder Freundeskreis beim Genuss dieser Speise oder Ähnliches. Fotos können ebenfalls gerne eingereicht werden.

Wer mitmachen möchte, kann sein Rezept an die Stadtagentur Dorsten schicken: Stichwort „Dorsten – Kochbuch“, Recklinghäuser Straße 20, 46282 Dorsten oder per Mail an: lieblingsplatz@dorsten.de.

Text: Stadt Dorsten