

Live-Musik erleben

Musikalisch umrahmt wird der kulinarische Abend von Christoph Winzer (Künstlername „Guitarissimo“) aus Korbach. Live-Akustik-Musik mit Guitarissimo: Das verspricht Klanggenuss pur. Sein Markenzeichen sind einfühlsame Versionen von Liedern aus dem Pop-, Folk- und Oldiebereich, speziell arrangiert für Akustik-Gitarre und Gesang.



Mit Hilfe von Fuss-Perkusion, Looper-Technik und unterschiedlich gestimmten Gitarren erzeugt er einen Klangteppich, der oft mehr als nur einen Musiker vermuten lässt. Eine Veranstaltung mit Guitarissimo verspricht genussvolle Unterhaltung.



WILDBUFFET „REGIONALES GENIEßEN“

6. November 2025, 18 Uhr
Gasthaus Sauer in Vöhl-Asel

Regionales Genießen

Unter dem Motto „**So schmeckt Waldeck-Frankenberg**“ werden besondere Qualitätsprodukte von direktvermarktenden Betrieben aus Waldeck-Frankenberg ausgewählt und von Köchen zu einem schmackhaften Buffet zubereitet. Der Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises lädt recht herzlich zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis, einem Wildbuffet, ein. Das Wild kommt ausschließlich aus heimischen Wäldern und wird vom Gasthaus Sauer in Vöhl-Asel zubereitet.

Kosten & Anmeldung

Die Kosten pro Person betragen 39 Euro. Die Getränkekosten sind am Abend selbst zu tragen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine Anmeldung ist zwingend erforderlich und wird vom Fachdienst Landwirtschaft entgegen genommen:

Tel.: 05631 954-1840 oder 05631 954-1829

E-Mail: dorothea.loth@lkwafkb.de oder lea.brunst@lkwafkb.de

Nach Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung sowie eine Zahlungsaufforderung. Die Vergabe der Sitzplätze erfolgt nach der Reihe des Eingangsdatums.

Heimisches Wildbuffet:

- Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Medaillons vom Hirschrücken mit Kirsch-Pfeffersauce
- Wildschweinkeule
- Rehkeule
- Wildgulasch
- Wildbolognese
- Wildburger
- Wildbratwurst
- frittierte Kartoffelecken
- Salzkartoffeln aus eigenem Anbau der Familie Sauer
- hausgemachte Spätzle, Kroketten, Kartoffelklöße
- Rotkohl und Brokkoli
- buntes Wintergemüse vom Falkenhof Strothe
- vegetarische Nudelpfanne mit Bandnudeln von Reishühner Kalhöfer und Tomaten-Sesam-Pesto
- Linsenbratling vom Biohof Krähling
- Beerenkompott/ Vanilleeis/ Nuss- Crumble