



## Kochkurs und Informationen rund ums "Altmühltaler Lamm"

Katrin Stöhr

Mörsnheim (oer) Auch in diesem Jahr plant der Markt Mörsnheim vom 21. bis 22. Mai wieder einen "Altmühltaler Lamm"-Auftrieb. Vorab lädt der Markt Mörsnheim Gastronomen und Metzgereibetriebe, aber auch interessierte Hausfrauen und Hobbyköche zu einer Informationsveranstaltung über das "Altmühltaler Lamm" am Dienstag, 15. März, um 15 Uhr in den Gasthof Zum Brunnen nach Mörsnheim ein.

Bürgermeister Richard Mittl gibt in einen kurzen Überblick über die Erfahrungen mit dem "Altmühltaler Lamm". Christoph Würflein, der Leiter des Info-Zentrums Naturpark Altmühltal, referiert zu "Ökologie und Tourismus im Naturpark Altmühltal". Über das Thema "Auf den Spuren der Schafe" spricht Dr. Marlit Bauch, Leiterin des Informations- und Umweltzentrums Treuchtlingen. Hans Bertuleit, Lamm-Gastronom aus Arnsberg, hält Tipps zur leckeren und gesunden Spezialität "Altmühltaler Lamm" bereit. Schäfersfrau Manuela Gäbler gibt Infos über die vielfachen Möglichkeiten der Zubereitung von Lammfleisch. Im Anschluss an das offizielle Programm ist noch genügend Zeit zum Austausch von Erfahrungen. Kochrezepte über die Zubereitung von Lamm-Fleisch werden ausgegeben.

Bereits am morgigen Mittwoch veranstaltet die Volkshochschule Mörsnheim um 19 Uhr einen Kochkurs "Altmühltaler Lamm" im Jugendhaus in Ensfield. Kursleiterin und Schäfersfrau Manuela Gäbler kocht zusammen mit den Teilnehmern ein komplettes Menü mit "Altmühltaler Lamm". Anmeldungen zu diesem Kurs nimmt Ute Heiß unter Telefon (0 91 45) 67 74 entgegen.