

## Einladung

zum kulinarischen Informationsabend der Bürger AG  
in Zusammenarbeit mit dem Bio-Restaurant TABLE

### *Regional bleibt erste Wahl*

Vier-Gänge-Menü mit Erzeugern (Bio-Landwirte) unserer Region

Am 21. Juni 2013, dem Tag der Sommersonnenwende, laden wir Sie ein zum kulinarischen Informations- und Erzeugerabend der Bürger AG für nachhaltiges Wirtschaften FrankfurtRheinMain im Bio-Restaurant TABLE in der Schirn Kunsthalle Frankfurt.

Gaumenfreuden und interessante Informationen wahrer nachhaltiger Arbeit erleben Sie beim köstlichen Vier-Gänge-Menü aus Bioprodukten, die regional und auf Biohöfen produziert wurden. Mit dabei sind die Erzeuger der ökologisch produzierten Lebensmittel, die vom Dottenfelderhof (Demeter), dem Hofgut Fleckenbühler (Demeter) und dem Biolandbetrieb Ackerlei kommen. Begleitet wird der Abend musikalisch von Jan Beiling, einem bekannten Saxophonisten der Frankfurter Musikszene.

Wer Interesse an den Zielen und Ideen der Bürger AG hat und ebenso Freund guter regionaler Ernährungskultur ist, sollte diese Atmosphäre zum Einstieg in einen herrlichen Sommer und eine zukunftsfähige Ernährungskultur in Rhein-Main nicht verpassen!

Informationen über das Programm, das geplante Menü und zur Anmeldung haben wir für Sie auf der nachfolgenden Seite zusammengestellt.

Wir freuen uns auf Sie!



Joerg Weber  
Bürger AG



Michael Frank  
Bio-Restaurant TABLE

## Programm

zum kulinarischen Informationsabend der Bürger AG  
in Zusammenarbeit mit dem Bio-Restaurant TABLE am 21. Juni 2013

- 19.00 Uhr Empfang mit Aperitif
- 19.30 Uhr Begrüßung der Veranstalter:  
Joerg Weber, Bürger AG, und Michael Frank, Bio-Restaurant TABLE
- Vorstellung der Erzeuger/Landwirte  
Margarethe Hinterlang und Dr. Ben Schmehe vom Dottenfelderhof  
Karsten Spehr und Mario Degelmann von „Die Fleckenbühler“  
Thomas Zell vom Biolandhof „Ackerlei“
- 20:00 Uhr Vier-Gänge-Menü / Informationen der Landwirte über Höfe und Produkte:
- Sauerampferschaum, Kohlrabitagiatelle  
\*\*\*\*
- Hessische Caprese  
Kräutersalat  
Erdbeervinaigrette  
\*\*\*\*
- Rosa gebratenes und geschmortes vom Weideochsen  
Lauwarmer Salat vom Spargel, Brokkoli, Radieschen  
\*\*\*\*
- Käse, Erdbeerrelish

*Für Vegetarier werden fleischlose Alternativen angeboten – wir bitten bei Reservierung darauf hinzuweisen*

Musikalische Begleitung: Jan Beiling (Saxophon)

---

### Anmeldung zur Teilnahme am 21. Juni 2013

Ich / Wir reserviere(n) verbindlich Platz / Plätze zum kulinarischen Informationsabend mit regionalen Erzeugern im Restaurant TABLE am Freitag, 21. Juni 2013 ab 19 Uhr.

Name, Vorname (1. Person):

Fleischlos:

Name, Vorname (2. Person):

Fleischlos:

Da die Plätze begrenzt sind, bitten wir um rechtzeitige Buchung.  
Sie erhalten nach Ihrer Anmeldung eine E-Mail mit der Bitte um Überweisung der Teilnahmekosten.  
Nach Eingang des Betrages senden wir Ihnen die Reservierungsbestätigung.

E-Mail (notwendig für Bestätigung):

Telefon:

*Die Teilnahmekosten, inklusive Vier-Gänge Menü, beträgt pro Person 35,- €.*