



Die kulinarischen Perlen am Vierwaldstättersee

Aula Schulhaus Vitznau

Eintritt frei
Türkollekte

erleben ..



ber 2024

Sonderausstellung

Hushalte

Regionalmuseum 20240831 Regionale Produkte - © GuidleProxy



Dominik Flammer, Ex-Vitznauer, Ernährungsforscher und Buchautor, erzählt von den noch teilweise unentdeckten Perlen, die rund um den Vierwaldstättersee und um die Rigi zu finden sind.

Nicht nur Feigen gehören zum kulinarischen Erbe des Vierwaldstättersees, auch Mandeln und Kastanien wachsen hier, eine Vielzahl an Kirsch- und Zwetschgensorten und eine ebenso beachtliche Vielfalt an speziellen Äpfeln und Birnen. Ungemein breit ist auch das Angebot an traditionellen Feiertagsgebäcken, vom Urmi-Teufel bis zur Anisschlange, vom Luzerner Lebkuchen bis zum Kösi-Krapfen. Das gleiche gilt für die Fischvielfalt, die allein für die Brotfische der Fischer, den Felchen, mit dem Albeli und den Balchen regional einzigartige Produkte liefert. Dass am Küsnachter Becken auch ein Felchenkaviar gewonnen wird, wissen allerdings die wenigsten. Auch nicht, dass am Vierwaldstättersee falsche Oliven angeboten werden, hergestellt aus grünen und unreifen Kornelkirschen.

Türöffnung um 19.00 Uhr

Preisinformationen:

Eintritt frei, Türkollekte

Termine:

Samstag, 31.08.2024, 19:30 Uhr

Veranstaltungsort:

Schulhaus Vitznau
Rigiweg 1
6354 Vitznau

www.regionalmuseum.ch/kulinarische-perlen-am-vierwaldstaettersee/

Ansprechpartner:

Regionalmuseum der Luzerner Rigi-Gemeinden
Zihlstrasse 1
6354 Vitznau

info@regionalmuseum.ch



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/tX9Sf>