

## “Farm to table” - am Samstag, den 20. Juni 2026 ab 16 Uhr

Entdeckt den Zauber der regionalen Küche und freut euch auf dieses besondere Erlebnis auf dem Feld, dem KraftFeld an der Görbelheimer Mühle in Friedberg.

*„Unser Gemüse wird nachhaltig und von Hand angebaut. Durch Vielfalt, klugen Fruchtwechsel und den Einsatz von Mulch im Anbau können wir komplett ohne künstliche Dünger und Pestizide Top-Qualität produzieren,“ so **Anja Kirchner**, der Kopf von KraftFeld.*

*„Ich freue mich auf die kreative direkte Verarbeitung der Ernte vor Ort“, erzählt **Patricia Stähler** aus der GenussScheune in Reichelsheim/Weckesheim, „denn die Fantasie und Spontanität machen für mich das Kochen aus.“*

### Ablauf: Ernten – Kochen – Genießen (Farm to Table – Event)

16:00 Uhr	Ankommen, Gartenführung, Ernten der Zutaten
17:00 Uhr	regionaler Kochkurs am Feldrand mit Tipps für die Küche zuhause
ab ca. 18:00 Uhr	Kollektives Genießen des Buffets am Fluss /in der Natur
geplantes Ende	ca. 20 Uhr +

### Benefit:

- Gartenrundgang (Anbauprozess und Philosophie) der MarktGärtnerei
- regionaler saisonaler Kochkurs „Farm to Table“ direkt am Feldrand
- anschließend gemeinsames Abendessen in der Natur (geeignet für Fleischesser, Vegetarier/Veganer)
- dazu: Lagerfeuer mit Stockbrot und Würstchen am Fluss
- inkl. antialkoholische Getränke: Wasser, hausgemachte Limonade (Alkoholika vorhanden – auf eigene Rechnung)
- Sandspielplatz für Kinder vorhanden
- freie Parkplätze für Autos, Fahrräder und/oder Buggys direkt vor Ort



### Kosten:

**Pro Teilnehmer ab 16 Uhr:** 89,- Euro (Ernten, Kochkurs, genießen)

\* Kinder bis 7 Jahre zahlen 1 Euro pro Lebensjahr, von 8 bis 11 Jahren: 50% des Betrages

\*\* **für eure „Mitesser“ ab 18 Uhr** veranschlagen wir 45,- Euro p. P. (Kinder bis 11 Jahre: 50%)

\*\*\* Es gibt eine begrenzte Teilnehmerzahl. Eure Anmeldung bitte **an [psp@GenussScheune.de](mailto:psp@GenussScheune.de)**, damit wir den Reservierungsüberblick behalten, dickes Dankeschön dafür.

Bei Starkregen, Sturm und Hagel bieten wir einen Ausweichtermin an!

Alle weiteren Infos erhaltet ihr rechtzeitig per Mail von uns.

**Frisches Gemüse vom KraftFeld MarktGarten zu köstlichen Tapas-Gerichten gemeinsam verarbeiten im Sommer 2026. Diese Veranstaltung möchten wir sehr gerne mit euch gestalten und bitten daher um frühzeitige Anmeldung spätestens bis 01. Mai 2026... Macht mit und erlebt besondere Stunden mit uns auf dem Feld voller Entspannung und Genuss!**

*Wir sind beide Mitglieder des Wetterauer Landgenusses!*

*Dieser steht für Geschmack, Qualität und ein bewusstes Miteinander von Menschen und Umwelt!*