

2015 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

Kulinarischer Steckbrief

Schwarze Nüsse

Name des Produkts, der Pflanzenart, der Pflanzensorte, der Tierrasse

Fundort (z. B. Datum, Anschrift des Wochenmarkts, Direktvermarkters, Gastronomiebetriebs, Gartenmarkts Freilichtmuseum, etc. - fügen Sie bitte unbedingt ein Foto bei)

Hohenlohe

Ggf. Kurzbeschreibung des Verarbeitungsprodukts (z. B. Wurst) bzw. der Speisen und Getränke

Es werden nach altem Rezept grüne Walnüsse an Johanni (21.6.) sorgsam gepflückt und zusammen mit Apfelessig, Gewürzen und Honig eingelegt. Frühestens an Weihnachten zu essen. Kenner warten 2 Jahre.

Anlagen (z. B. Foto(s), Bezugsquellen, Speisekarten etc.):

- 1.
- 2.

Urheberrechtlich geschützte Dokumente Dritter sind zu kennzeichnen!

Erforderliche Informationen zu dem(n) beigefügten Foto(s) - bitte ankreuzen und ggf. ausfüllen:

- die abgebildete Person ist der Einsender.
- neben dem Einsender wären die weiteren abgebildeten Person(en) ggf. mit der Veröffentlichung im Rahmen des Wettbewerbs einverstanden. Dies sind folgende Personen (ggf. auf einem Extrablatt weiter aufführen):

	Vor- u. Zuname	Anschrift (Ort, PLZ, Straße, ggf. Land)	Telefon/ E-Mail
1.			
2.			

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Antje Kunz
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	74592 Kirchberg a.d. Jagst
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum ab sofort bis zum 2. Oktober 2015

Einreichung des **Kulinarischen Steckbriefs** beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - **Kulinarische Spurensuche** - Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart