

[News](#)

## **News: Genusstage mit regionalen Produkten stehen an**

Beigetragen von JNN am 26. Sep 2019 - 17:56 Uhr

Am Freitag und Samstag, den 27. und 28. September 2019, finden auf Juist zum zweiten Mal die Genusstage statt, wobei es um Slow Food und regionale Produkte geht. Daran beteiligen sich Danzer's Feines Achter'n Diek im Hotel Achterdiek, Hubertusklaus im Nordseehotel Freese, BIOHOTEL Haus AnNatur, Cachelot im Hotel Atlantic Juist, Loogster Stuuu und das Restaurant Velero.

Slow Food ist eine Bewegung, die unsere Ernährung in den kommenden Jahren maßgeblich beeinflussen wird. Als Gegenbewegung zum Fast Food geht's dabei um bewusstes und nachhaltiges Essen sowie den Erhalt regionaler Lebensmittel und die Unterstützung einer artgerechten Tierhaltung.

Genusstage Regionale Produkte bedeutet dabei:

- Hochwertige Zutaten, die in einer Umgebung von max. 100 km (Ostfriesland) angebaut, erzeugt oder verarbeitet wurden
- Transparenz und kurze Transportwege (geringe CO2-Emissionen)
- Verbesserung der regionalen Wertschöpfung

Aber Slow Food bedeutet nicht nur Nachhaltigkeit, sondern vor allem eins: leckeres Essen. Überzeugen Sie sich am 27. und 28. September 2019 bei den ersten Slow Food-Tagen auf Juist ganz einfach selbst davon. Entdecken Sie die speziellen Speisekarten vieler Restaurants und erleben Sie, wie genussvoll regionale Küche sein kann. An den Ständen des Slow Food Conviviums Ostfriesland, der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer und Futouris am Kurplatz erfahren Sie mehr über diese Bewegung.

TEXT: PRESSEMITTEILUNG KURVERWALTUNG JUIST

### **Article pictures**



GENIESSEN, SCHNELL  
MITMACHEN & EINEN  
SLOW-FOOD-GENUSS-  
FÖHRER GEWINNEN!

REGIONALE PRODUKTE

Probieren & genussvoll  
genießen auf Juist

27./28. September 2019

Diese Restaurants unterstützen die Slow Food Bewegung und bieten Menüs mit regionalen Produkten für Sie an:



- 1 Danzer's Feines Achter'n Diek im Hotel Achterdiek Wilhelmstraße 36
- 2 Hubertusklausen im Nordseehotel Freese Wilhelmstraße 60

In diesen Restaurants bieten wir Menüs mit regionalen Produkten für Sie an:

- 3 BIOHOTEL Haus AnNatur Veg. biol. Vollwertkostpension, Dellertstraße 13/14
- 4 Cachelot im Hotel Atlantic Juist Wilhelmstraße 13
- 5 Loogster Stuv Hammerseestraße 15
- 6 Restaurant Velero Strandpromenade 7

Am Stand des Slow Food Conviviums Ostfriesland und an den Informationsständen unserer Kooperationspartner am Kurplatz können Sie mehr über diese Bewegung und über regionalen und nachhaltigen Genuss erfahren.

[juist.de](http://juist.de)

  TEILT EURE LIEBE ZUM ESSEN UND GENIESSEN  
#GENUSSTAGEJUIST

  
Slow Food  
Ostfriesland

  
Futouris  
Business Destination Ostfriesland

Partner

Nationalpark  
Wattenmeer 





**Slow Food.  
Gut. Sauber und  
fair genießen.**

Vortrag von  
Regina Fette,  
Slow Food  
Convivium Ostfriesland.



**Samstag, 28. September 2019**

**15.00 Uhr**

**Haus des Kurgastes**

**- Kleiner Saal -**

**Eintritt: frei - eine Leistung der TöwerCard**

  #VERANSTALTUNGSJUIST

JUIST.DE



INSEL  
**JUIST**  
TÖWERLAND