

## Waderner Harfenbegegnungen vom 24. Juni bis 26. Juni 2016

Das Festival bietet an einem Wochenende drei Konzerte. Unterschiedliche Facetten des Harfespiels werden dargeboten. Am Freitagabend keltische Harfe und mittelalterliche Mystik, am Samstagabend die klassische Konzertharfe mit romantischer Musik zum Thema Wasser und am Sonntagnachmittag die Cousineau-Harfe mit Preziosen aus Alter und Neuer Musik. Weitere Informationen [www.waderner-residenzkonzernte.de](http://www.waderner-residenzkonzernte.de)



### aus dem Programm: ANNWN – Mystic Folk Freitag, 24. Juni 2016 20 Uhr - Stadtpark Wadern

Die Band Annwn wurde gegründet mit dem Ziel, Melodien aus längst vergangenen Zeiten und fremden Kulturen auf eine eigene, neue Weise zu interpretieren. Erstmals sollten Harfe & Gesang im Mittelpunkt der Arrangements stehen, getragen von einem epischen Fundament aus Streichern, Laute, Flöten & Percussion, um der Schönheit & Klarheit der alten Melodien Rechnung tragen zu können. Seither ist der Name Annwn Synonym für einen Kammerfolk mit Bildern und Eindrücken jenseits der Grenzen des Greifbaren. Mit dabei ist Sabine Hornung, die als Landschaftsarchäologin durch Ausgrabungen am keltischen Ringwall in der Region bekannt ist. Sie singt und spielt im Ensemble die keltische Harfe, sowie Akkordeon.



### aus dem Programm: AUFGETISCHT! 3-Gang-Menü gekocht mit Zutaten aus der Speisekammer der Kelten Freitag, 24. Juni bis Sonntag, 26. Juni 2016 Mittags und Abends im Landgasthof Paulus in Sitzerath

♣ Apéro: Kelten-Kir-Royal (Kornelkirschensirup mit Rieslingsekt) mit Dinkel-Roggen-Sauerteigbrot und Saubohnen-Aufstrich ♣ Vorspeise: Im Viezteig ausgebackene mit Rohmilchkäse gefüllte Beinwellblätter, dazu Krautsalat mit Linsen ♣ Hauptgang: Hommage an die Kelten=Streifen aus geräuchertem mit Beifuß & Weinraute marinierem Schweinenacken an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu Hirseplätzchen und Salat aus Baldrian und anderen wilden Kräutern ♣ Dessert: Holunderküchlein mit Holundersorbet und Walderdbeeren ♣ Preis des Menüs inklusive Apéritif 45 Euro ♣ Tischreservierung Telefon 06873-91011