



Kochen / Annemarie Wildeisen
3007 Bern
031 300 29 30
www.wildeisen.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 67'120
Periodicità: 10x/anno



Pagina: 13
Superficie: 16'528 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70607188
Clipping Pagina: 1/1

ESS-ERLEBNISSE GENUSSWOCHE 2018

Wild, Wurst und Wein im Zürcher Oberland

Während der Genusswoche 2018 vom 13. bis 23. September 2018 leben Traditionen rund um Regionalprodukte des Zürcher Oberlands auf und werden erlebbar gemacht: In der Metzgerei Stappung in Bauma und der Metzgerei Buffoni in Illnau können die Gäste wursten, fachsimpeln und degustieren. Das KORN.HAUS bietet zwei Anlässe an, bei welchen selbst Hand angelegt werden kann. Beim Pasta-Event können die Teilnehmenden Pasta füllen und zu hausgemachten Saucen und einem Glas Wein geniessen. Beim Backkurs werden Dinkelseelen und Bio-Butterzöpfe unter Anleitung vom Bäckermeister geknetet, geformt und im Holzofen gebacken. Mit aussergewöhnlichen Geschmackskombinationen wartet die Brauerei Sudwerk in Pfäffikon auf: Die Gäste lernen Neues über das Food Pairing mit Bier. Produkte- und Geschmacksvielfalt gibt es auch bei DasPure. Während einer Degustation erzählt Patrick Marxer aus seinem Erfahrungsschatz rund um Fische und deren Veredelungsarten. Wer seinem Speiseplan frischen Wind verleihen möchte, ist bei Melitta Maradi von Bodenhaftung genau richtig. Nach dem gemeinsamen Zerlegen eines Schauenberger Rehs werden Wildkräuter gesammelt und beides zu einem vielfältigen, wilden Essen verarbeitet. Weitere Informationen und alle Anlässe im Überblick finden sich unter www.genusswoche2018.ch.

