



Meret Bissegger

LA CUCINA NATURALE

Casa Merogusto

TAVOLATA / CORSI DI CUCINA / LIBRI DI CUCINA
TAVOLATA / KOCHKURSE / KOCHBÜCHER

JULI 2016 – MÄRZ 2017

THEMEN KOCHKURSE

IN DER CASA MEROGUSTO: ZUSCHAUEN – LERNEN – SCHLEMMEN

Ein Lehrgang durch die saisonalen Bioprodukte und die Vollwertküche, kombiniert mit den vielen Gewürzen und aromatischen Kräutern, mit den feinsten «Condimenti» wie Öle, Pasten, Essige, etc. und... gesellige und gemütliche Stunden am langen Tisch!

Bei der Ankunft steht die Mise-en-Place schon bereit: man schaut zu, wie ein ganzes Menu gekocht wird, lernt Produkte, Zubereitungsarten und Kniffe kennen. Danach sitzt man am gedeckten Tisch, wo all das Gesehene seinen Sinn bekommt: das Nachtessen wird serviert! Am zweiten Tag hilft man beim Rüsten und den ersten Vorbereitungen mit. Dann wird wieder der Köchin auf die Finger geschaut – man muss auf viele Töpfe und Schüsseln aufpassen, es passiert Spannendes auf verschiedenen Ebenen. Ein spätes Mittagessen rundet den Tag ab.

Kosten 2-Tages Kurs: CHF 300.– inklusiv Unterlagen, Speisen, nichtalkoholische Getränke.

DER SOMMERKOCKKURS

// 753. 10. – 11. August 2016, Mittwoch ab 17.00 Uhr;
Donnerstag 9.30 bis 16.30

Endlich haben Tomaten, Zucchini, Auberginen und frische aromatische Kräuter Saison!

Dazu wenig bekannte Getreidesorten, Hülsenfrüchte und Gewürze aus aller Welt...und natürlich die Sommer-Unkräuter!

Im Angebot stehen zwei ganze Menus mit vielen Vorspeisen, warmen und kalten Gerichten und etwas Süßem.

DER HERBSTKOCKKURS

// 766. 22. – 23. Oktober 2016, Samstag ab 17.00;
Sonntag 9.30 bis 16.30

Die ersten Kürbisse sind reif, das letzte Sommergemüse ist noch da, Kastanien und Herbstgemüse gibt es im Überfluss, aromatische Kräuter und Gewürze laden zum Spielen ein... zwei Menus mit knackigen Vorspeisen, Hauptgerichten und verschiedenen Desserts werden vor Ihren Augen und mit Ihrer Hilfe gekocht.

KKK – KÜRBIS & KOHL & KASTANIEN

// 776. 25. – 26. November 2016, Freitag ab 17.00 Uhr;
Samstag 9.30 bis 16.30

Dass Kürbis nicht gleich Kürbis ist, wird nach einer Degustation von über 30 Sorten schon mal klar. Was man damit zubereiten kann, werden wir in den folgenden zwei Kursen herausfinden. Kastanien, vor allem als Mehl oder Dörrkastanie verarbeitet, bringt die vielen Sorten aus der Kohl- und Kabisgruppe auf neue Wege, dank Gewürzen und vielen feinen Tricks.

Siehe auch nächste Seite!

WÜRZIGE GERICHTE AUS DEM MITTELMEERRAUM UND DEM NAHEN OSTEN

// 781. 8.-9. Dezember 2016, Donnerstag ab 17 Uhr;
Freitag von 9:30 bis 16:30 Uhr

Es geht selbst ohne Auberginen, Zucchini und Tomaten: Wenn die drei Sommersorten Auszeit haben, hauchen leichte mediterrane oder nahöstliche Gewürze dem Wintergemüse Leben ein. Auch die breite Vielfalt an Rezepten mit Hülsenfrüchten bringt in der kalten Jahreszeit schmackhafte Abwechslung.

WENIGER BEKANNTES GETREIDE, GEMÜSE UND IDEEN FÜR DAS WINTERBUFFET

// 790. 7.-8. Januar 2017, Samstag ab 17 Uhr; Sonntag von 9:30 bis 16:30 Uhr

Bei Dinkel, Hirse, Schwarzafer und anderem Vollkorngetreide braucht es ein paar Tricks, um bekömmliche und schmackhafte Gerichte zu zaubern. Und auch bei traditionellem Wintergemüse wie Karotten oder Lauch sind frische Ideen gefragt! Am ersten Tag kochen wir ein ganzes Menu, Tag zwei steht im Zeichen eines herrlichen Winterbuffets mit viel Würze und ein bisschen Exotik.

APERITIFS, KNABBEREIEN, KLEINIGKEITEN, FINGERFOOD, TAPAS, MEZZE...

// 796. 20.-21. Januar 2017, Freitag ab 17 Uhr; Samstag von 9:30 bis 16:30 Uhr

Oft wird man zu schnell satt davon, oder aber man verweilt bewusst dabei, bis man satt ist: Der Aperitif. Die Grenzen zwischen Apéro und Vorspeisen sind fließend und beflügeln die Kreativität der Köche. Würzige Mandeln, knackiges Gemüse, "Pinzimonio" mit den legendären Gemüsedips, Linsen-Patés, Terrinen, Gemüse-Tatar und feine Salate – und alles ohne klassisches Sommergemüse! Das Wintergemüse wird gefeiert und mit schmackhaften Nüsse, Getreide, vielen Gewürzen und speziellen Ölen veredelt.



Meret Bissegger

LA CUCINA NATURALE

Casa Merogusto

TAVOLATA / CORSI DI CUCINA / LIBRI DI CUCINA
TAVOLATA / KOCHKURSE / KOCHBÜCHER

Meine neuen Angebote:

KRÄUTERWANDERUNGEN

KRÄUTERWANDERUNGEN IN TESSINER BERGLANDSCHAFT

An drei Tagen sind wir in subalpiner Landschaft unterwegs, lernen essbare Pflanzen kennen und erkennen, erfahren Kulturelles und Geschichtliches aus den nördlichen Tälern des Tessins, und verwöhnen uns mit feiner Kost. Bei diesem neue Angebot stehen Genuss und Gemütlichkeit im Vordergrund.

Wir sind jeden Tag 4-6 Stunden auf schönen Wegen gemütlich unterwegs (max. 600 m Höhenunterschied) und geniessen Mittags ein wildes Picknick. Nach einer regenerierenden Pause im Garten der Casa Merogusto kochen wir abends einfache sommerliche Gerichte.

// 747. 20. – 22. Juli 2016, Jeweils 9.30 bis zirka 22.30 Uhr

Kosten: 500.- Inbegriffen sind: fachkundige Begleitung, 3 Picknicks und 3 Abendessen. Nicht inbegriffen sind Übernachtung, alkoholische Getränke und allfällige Transportkosten

KULINARISCHE GENUSSWOCHE

EIN MAXIMAL ERWEITERTER ERLEBNIS-KOCHKURS

Vom 25. bis 31. Dezember 2015 fand die erste Kulinarische Genusswoche statt – ein absoluter Erfolg! Wir hatten eine wunderschöne Woche mit gemütlichen Wanderungen, spannenden Erlebnissen, gemeinsamem Kochen und Essen und viel Zeit zum Verweilen und Geniessen. Weils so schön war, biete ich die exklusiven Genusswochen auch im neuen Jahr an. Gönnen Sie sich eine Woche entspannten Genuss!

Die Tessiner Genusstage: Sechs gemütliche Tage unterwegs im Tessin mit spannenden Entdeckungen in der Küche der Casa Merogusto

Diese sechs Tessiner Genusstage beginnen mit der Teilnahme an einer Tavolata in der Casa Merogusto, einem reichen geselligen Essen am langen Tisch. Auf leichten Wanderungen erfahren Sie mehr über die kulturelle Geschichte des Bleniotals. Wir besuchen Bio-Produzenten, Bio-Verarbeiter und Winzer und erleben die Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte hautnah. Besuche bei Slow Food-Produzenten veranschaulichen die Sichtweise der Slow Food-Bewegung. Höhepunkte sind das gemeinsame Impro-Kochen und der Austausch unserer Erfahrungen. Es erwartet Sie ein wahrhaftiger Erlebnis-Kochkurs!

// 755. Samstag 1. bis Freitag 7. Oktober 2016

// 789. Sonntag 25. bis Samstag 31. Dezember 2016

Kosten: pauschal CHF 1'880.– pro Person. Inbegriffen sind alle Mahlzeiten (exkl. alkoholische Getränke), Eintritte und Führungen; Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück. Einzelzimmer Zuschlag 180.00. Max. 12 Teilnehmende.