



WILDPFLANZEN-KOCHKURSE

FRISCHE, WILDE FRÜHLINGSZUTATEN SAMMELN UND KOCHEN

In diesen Kursen sammeln wir zusammen essbare Wildpflanzen, die auf den Wiesen und Feldern und in den Wäldern der Region gedeihen. Erste botanische Kenntnisse werden vermittelt, damit du lernst, die essbaren Wildpflanzen in deinem Umfeld zu erkennen.

DREI-TAGES-KURSE IN FELD UND KÜCHE

Alle Sinne werden angesprochen, damit sich das Gedächtnis besser zurechtfindet. Ich zeige dir, welche Teile geniessbar sind und wie du aus unserer Ausbeute ein mehrgängiges Menü kochen kannst. Die kulinarische Umsetzung mit einfachen, aber hochwertigen Produkten bereichert deinen Gaumen!

Es erwarten dich drei dichte, anspruchsvolle Tage mit viel frischer Luft, gemeinsamem Geniessen und Erkunden! Lerne die köstlichen Seiten der Natur kennen. Du wirst deine Umgebung mit ganz neuen Augen sehen!

Programm: nach dem Zimmerbezug treffen wir uns um 12 Uhr in der Casa Merogusto. Erst mal bekommst du ein stärkendes Mittagessen; nach einem kleinen Theorieteil geht's dann ab in die Kräuter. Mit dem Sammelgut werden wir schon am ersten Abend ein schönes Nachtessen zubereiten. Den zweiten Tag verbringen wir ganz in der Natur, um weitere Pflanzen kennenzulernen (Mittagessen: Picknick); am Abend kochen wir wieder zusammen ein Festessen.

Am dritten Tag vertiefen und festigen wir das Gelernte mit Hilfe von Bildern und Büchern. Nach einem kurzen Ausflug kochen wir nochmals eine wilde Mahlzeit. Ende: ca. 16:30 Uhr.

Kurskosten: CHF 500.- (3 Kurs-Tage mit Unterlagen; inkl. Mahlzeiten während des Kurses. Nicht inbegriffen sind Übernachtung, alkoholische Getränke)

// 952. Donnerstag 28. – Samstag 30. März 2019

// 953. Samstag 06. – Montag 08. April 2019

// 954. Freitag 12. – Sonntag 14. April 2019

// 959. Freitag 03. – Sonntag 05. Mai 2019

// 961. Samstag 11. – Montag 13. Mai 2019

// 965. Donnerstag 30. Mai – Samstag 1. Juni 2019 - Auffahrt

// 967. Samstag 8. – Montag 10. Juni 2019 - Pfingsten

Die Wildkräuterkurse werden bei jedem Wetter durchgeführt – bei Regen mit kürzerem Aufenthalt im Freien. Wir sind mit Autos unterwegs, es braucht daher pro Kurs noch 2 weitere Fahrzeuge von Kursteilnehmenden. Bitte gib mir Bescheid, ob du mit dem Auto anreisen kannst!



KRÄUTER-WANDERUNGEN

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 4-7 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.

// 972. Dienstag 25. – Donnerstag 27. Juni 2019, jeweils 09.30 bis zirka 22.30 Uhr

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

Neue Daten für Themen Kochkurse werden ab Juli 2019 herausgegeben.

MIT LANGOHREN AUF KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Meret Bissegger und Susanne Bigler Gloor führen Sie genussvoll zu kulinarischen Perlen des Bleniotals

Die Reise beginnt am späteren Morgen mitten im Bleniotal, wo eine Gruppe Esel und Maultiere geduldig auf die entdeckungsfreudigen Gäste wartet. Die Langohren werden uns in den nächsten Tagen durch das schöne Tal begleiten. Manchmal tragen sie das Gepäck, manchmal werden sie geritten. Immer sorgen sie dafür, dass es gemächlich und mit offenen Sinnen durch die abwechslungsreiche Landschaft geht.

Während Susanne dafür sorgt, dass Mensch und Tier in eine partnerschaftliche Beziehung treten und entspannt unterwegs sind, führt uns Meret an Orte, die feine Köstlichkeiten zu bieten haben. Auf unseren Streifzügen erfahren wir einiges über die kulturelle und kulinarische Geschichte des Bleniotals. Jeden Abend entsteht in der Casa Merogusto ein feines Menu, welches die Entdeckungen des Tages im Gaumen neu aufleben lässt...

Unterwegs treten wir in engen Kontakt mit den Tieren und in regen Austausch mit den Menschen. So bringt uns diese kulinarische Entdeckungsreise ein Stück Tessiner-Natur mit ihren Delikatessen näher.

// 981. Freitag 30. August - Sonntag 1. September 2019

Preis: CHF 777.- – für 3 Kurstage inkl. Verpflegung, vielseitigem Programm und Dokumentation. Nicht inbegriffen sind Übernachtung und alkoholische Getränke. Weitere Infos auch auf www.somarelli.ch