

Programm bis März 2020

THEMEN KOCHKURSE

IN DER CASA MEROGUSTO: ZUSCHAUEN – LERNEN – SCHLEMMEN

Lerne das Kochen einfacher Rezepte mit biologischen, saisonalen und vollwertigen Zutaten. Durchstöbere meine Sammlung besonderer Gewürze, aromatischer Kräuter und duftender Öle. Erfahre mehr über Slow-Food- und Pro-Specie-Rara-Produkte und entdecke Spezialitäten lokaler Produzenten. Neben dem Kochen gehört auch die gesellige Runde um den Esstisch zu den Kochkursen in der Casa Merogusto.

Bei der Ankunft steht die Mise-en-Place schon bereit: Du schaust zu, wie ein ganzes Menu gekocht wird, lernst Produkte, Zubereitungsarten und Kniffe kennen.

Am zweiten Tag helfen alle beim Rüsten und den ersten Vorbereitungen mit. Dann wird mir wieder auf die Finger geschaut – es gibt viele Töpfe und Schüsseln im Auge zu behalten und es passiert Spannendes auf verschiedenen Ebenen. Ein spätes Mittagessen rundet den Tag ab. Mit jedem Kochkurs wirst viele neue Informationen, Ideen und Inspirationen mit nach Hause nehmen, mit denen du deine Gäste beim nächsten Essen begeistern kannst.

Kosten Zweitages Kurs: CHF 300.00 inklusiv Unterlagen, Speisen, nichtalkoholische Getränke.

// 986. VIVA L'APERITIVO: FINGERFOOD, VORSPEISEN, TAPAS UND MEZZE

11. - 12. Oktober 2019, Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag von 09:30 bis 16:30 Uhr

Er ist so verführerisch, dass man machmal unversehens satt davon ist. Aber wir bleiben bewusst bei ihm bis wir satt sind: Der Aperitif. Die Grenzen zwischen Apéro und Vorspeisen sind fließend und beflügeln die Kreativität der KöchInnen: Es gibt würzige Mandeln, knackiges Gemüse "Pinzimonio" mit den legendären Gemusedips, Linsen-Patés, Terrinen, Gemüse-Tatar und feinen Salaten. Das Gemüse wird gefeiert und mit schmackhaften Nüssen, Getreide, vielen Gewürzen und speziellen Ölen veredelt.

// 997. KÜRBIS-KOHL-KASTANIEN

15. – 16. November 2019, Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag von 09:30 bis 16:30 Uhr

Dass Kürbis nicht gleich Kürbis ist, wird nach einer Degustation von über 30 Sorten schon mal klar. Was man damit alles 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 Kabis-Familie auf neue Wege, dank Gewürzen und vielen feinen Tricks.

Das Kurs-Angebot ist bis zum Erscheinen unseres dritten Buches (2021) reduziert; ich hoffe auf ihr Verständnis!

Das nächste **Wildpflanzen-Kursprogramm** erscheint spätestens Anfangs Januar 2020.

Melden Sie sich für den Newsletter an auf www.meretbissegger.ch.