

THEMEN KOCHKURSE

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 330.- inklusiv Unterlagen, Speisen, nichtalkoholische Getränke.

SPEZIALITÄTEN AUS SÜDITALIEN UND DER WILDNIS

//1338. 8.-9. März 2024, Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag von 09:30 bis 16:30 Uhr

Der Hauptteil der Saisonküche besteht immer noch aus Wintergemüse; aus dem Süden erreichen uns aber schon die ersten Spezialitäten, wie Barba di Frate, Puntarelle oder Artischocken. An sonnigen Plätzchen zeigen sich schon die ersten Wildpflanzen. Ich bin selbst sehr gespannt was in Rom in der Woche zuvor finden werde: sicher kommen auch wilde und kultivierte Spezialitäten auf den Tisch.

SOMMERGEMÜSE UND UNKRAUT – WILDPFLANZEN AUS ACKER UND GARTEN

//1390. 25.-26. Juli 2024, Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag von 09:00 bis 16:30 Uhr

Wo man kultiviert, hat es auch Bei- oder Unkräuter. Im Sommer sind es vor allem diese ungewünschten Wildpflanzen, die man noch in grösseren Mengen findet. Viele davon sind essbar: wie alle wildgewachsenen Kräuter, haben sie intensivere Geschmäcker als kultivierte; sie passen aber sehr gut zum aktuellen Sommergemüse!

Am zweiten Tag gehen wir beim Biobauer pflücken. Wir werden sie mit Zucchetti, Tomaten, Auberginen und Co. zu leichten Sommergerichte verarbeiten.