

KULINARISCHE GENUSSWOCHE



Was ist Farina bona? Kann man dieses Kraut essen? Wie schmeckt der Wein aus Bondola, der Tessiner Ur-Traubensorte? Wie viele Sorten Kastanien gibt es eigentlich im Tessin? Welches Gemüse wird wann geerntet? Was passiert genau beim Käsen? Wie gross ist die Kühlzelle beim Biogrossist?

In dieser facettenreichen Landschaft gibt es in jeder Jahreszeit etwas Spannendes zu entdecken. Auf leichten Wanderungen erfahren Sie die kulturelle Geschichte des Bleniotal, besuchen Alpwirtschaften und lernen essbare Wildpflanzen kennen. Anlässlich der Besuche bei Bio-Produzentinnen und Winzern begegnen Sie der Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte. Besuche bei regionalen Presidio-Produzenten beleuchten die Sichtweise der Slow Food Bewegung und die Arbeit dieser exzellenten Handwerker.

Aber zuerst mal beginnt diese Reise am langen Tisch, bei einer Tavolata.

Weitere Höhepunkte sind sicher das gemeinsame Impro-Kochen und das feine Essen in der Casa Merogusto, das gemütliche Zusammensein am langen Tisch und der Austausch unserer Erfahrungen. Das Ganze: Ein maximal erweiterter Erlebnis-Kochkurs, klein aber fein!

// 1582. Samstag 29. August – Freitag 4. September 2026

Teilnehmer: maximal 9 Personen

Übernachtung: B&B Casa Merogusto und eventuell andere Gaststätten.

Kosten: Pauschal CHF 1980.- Pro Person. Inbegriffen sind alle Mahlzeiten (exkl. Alkoholische Getränke), Eintritte, Ausflüge und Führungen; Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück. (Einzelzimmer Zuschlag 220.-)

AUTO: 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 und es zur Verfügung stellst!

