

RAHMENPROGRAMM & KOCH-ATELIER

FREITAG 29.11.2019

SAMSTAG 30.11.2019

SONNTAG 1.12.2019

13 -14 Uhr Produkte und Aromen des Tessins



Spitzkoch **Mattias Rook** vom Castello del Sole, Ascona, bringt die «Sapori del nostro orto» aus dem sonnigen Tessin mit. Er bereitet ein Salpicon vom Tessiner Kalb und dem Merlot sowie Polenta von den Terreni alla Maggia und Muskatkürbis aus dem hauseigenen Garten zu.



15 - 16 Uhr Brotdegustation – Geschmacksvielfalt entdecken



Regula Beck von der Mühle Landshut und der Bäcker-Meister **Markus Bähler** zeigen am Beispiel «Ruchbrot», welchen Einfluss Teigruhezeiten auf das Brotaroma und die Bekömmlichkeit von Backwaren haben.

Slow Food*Bern

17 - 18 Uhr Rohstoffe richtig in Szene gesetzt



«roh & nobel» ist nicht nur der Firmenname von Catering-Koch **Sandro Dubach**, sondern auch Philosophie und Handschrift des Küchentalents. Was dahinter steckt, erfährt man in seiner Show!

13 -14 Uhr Schein und Sein in der Welt des Olivenöls



Lara Lendenmann und **Thomas Bühlmann** von Olea Florens bringen bestes Olivenöl aus Apulien zur Degustation mit und zeigen, wie sich dieses alltägliche Lebensmittel qualitativ am besten beurteilen lässt.

14.30 -15.30 Uhr Brotdegustation – Geschmacksvielfalt entdecken



Regula Beck von der Mühle Landshut und der Bäcker-Meister **Markus Bähler** zeigen am Beispiel «Ruchbrot», welchen Einfluss Teigruhezeiten auf das Brotaroma und die Bekömmlichkeit von Backwaren haben.

Slow Food*Bern

16 -17 Uhr Zigerchrosi & Brunnenkresse zum Kennenlernen



Mit den beiden kulinarischen Spezialitäten Rottaler Zigerchrosi und Brunnenkresse aus traditionellem Anbau bringt **Werner Stirnimann** aussergewöhnliche Geschmäcker und besten Slow Food auf den Teller.

Slow Food*Oberraargau

17.30 -18.30 Uhr Gute Brühen brauchen Zeit



«Le Saucier» **Fabian Lange** stellt das Publikum hinter den Rüsttisch. Hier zeigt er Tipps und Tricks, wie man mit den richtigen Produkten gekonnt auf das Wesentliche reduziert: viel, viel Geschmack.

Slow Food*Bern

19 -20 Uhr Antikes Garum – neu entdeckt



Küchenchef **Stefan Lünse** vom Lenkerhof gourmet spa resort hebt zusammen mit **Patrick Marxer** von Das Pure die Wirkung der antiken Würzsauce Garum hervor. Gemeinsam kreieren sie ein Gericht mit Bündner Rollgerste von Gran Alpin,

Schweizer Lachsforelle und Bergkartoffeln aus dem Albulatal – verfeinert mit Garum von Das Pure.



11 - 12 Uhr Fermentieren: Gemüse, Salz & Zeit



INFORAMA-Fachlehrerin Bernadette Heitz überrascht mit einzigartigen Geschmackswelten. Sie demonstriert, wie Lebensmittel durch Fermentation veredelt werden und sich dabei neue Geschmäcker und Konsistenzen bilden.

Slow Food*Bern

12.30 -13.30 Uhr Pâtisserie aus der Sterneküche



Jungkoch Christophe Loeffel vom Restaurant Pont de Brent bereitet dem Publikum verschiedene Texturen von Lebkuchen zu und erklärt, auf was es beim Anrichten der Pâtisserie in der Spitzenküche ankommt.



14 -15 Uhr Piemontesische Tajarin: Produzieren, kochen geniessen



Ruben Sprich von der Berner Pasta Manufaktur präsentiert die Kunst und Tradition der piemontesischen «Tajarin»-Nudelproduktion aus Hartweizen, Eier und Salz.

Slow Food*Bern

15.30 -17 Uhr Wallis, Wild und wilde Beeren



Die drei Küchenchefs **Peter Gschwendtner**, **Mario Inderschmitt** und **Klaus Leuenberger** aus dem Walliser Binntal kochen gemeinsam. Mit heimischen Zutaten zaubern sie feine Gerichte zum Probieren.



Moderation: **Raphael Pfarrer**, **Flavio Turolla**, Slow Food Bern

Miele

