RAHMENPROGRAMM & KOCH-ATELIER

FREITAG 29.11.2019

13 -14 Uhr | **Produkte und Aromen des Tessins**

Spitzenkoch **Mattias Roock** 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.

RELAIS & CHATEAUX

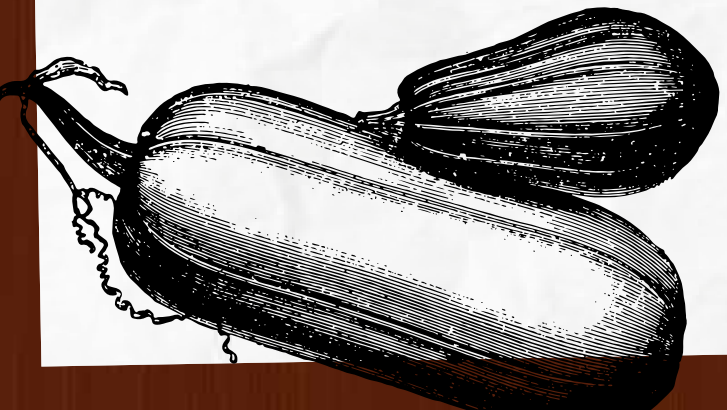
15 - 16 Uhr | **Brotdegustation – Geschmacksvielfalt entdecken**

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!



SAMSTAG 30.11.2019

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** ausserge-wöhnliche Geschmäcker und besten Slow Food auf den Teller.

Slow Food Oberaargau

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.

RELAIS & CHATEAUX

SONNTAG 1.12.2019

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 -14.30 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.

RELAIS & CHATEAUX

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 Inderschmitten** 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