

1. Degustationstag

Plattform für Begegnung & Austausch

Samstag, 24. November 2018 / 10.00-17.00 Uhr

Dorfstrasse 17 in Wittenbach (SG)

Olivenöl

Bio-Knospe Apfelverjus

Demeter Aroniasaft

Gedörrte Obst

Olivenöl aus Griechenland und Kostbarkeiten aus der Region mit Direktverkauf

Neugierig? Komme, lasse dich begeistern
und überraschen. Die Hersteller werden
anwesend sein und deine Fragen
direkt antworten.

Ob Dörrobst aus der letzten Holzofen-Dörrerei der Schweiz,
fast schon exotisch wie Olivenöl aus der Peloponnes,
uralt und fast vergessen wie das Apfelverjus*,
oder Raritäten wie Aroniasaft aus Tägerwilen
alle diese Kostbarkeiten teilen zwei gemeinsam:

- Sie sind von kleinen Betrieben hergestellt, wo Qualität vor
Quantität steht ganz im Sinn einer nachhaltigen Wirtschaft
welche das Wohl der Menschen gewidmet ist.
 - Es sind schmackhafte ganz natürliche
Lebensmittel ohne Zusatzstoffe.

Degustation 10.00 bis 17.00 Uhr

Mittagstisch 12.00-14.30 Uhr

Bio extra virgine Olivenöl

<https://www.neuedimension.info/oliven%C3%B6l-1/>

Aroniasaft

<http://christian-schwarz.ch/82/produkte>

Bio-Knospe Verjus*

<http://www.mausacker.ch/index.php?id=136>

<http://www.mausacker.ch/index.php?id=3&L=0>

Dörrobst

<https://www.bauernzeitung.ch/news-archiv/2014/doerren-wie-einst>

Über den Zmittag Überraschungsrisotto
à la Hans Oppikofer

Neue Dimension

Leonia & Felix Thür

Peloponnes - Griechenland

Bio-Knospe und Demeter Hof

Christian Schwarz

Tägerwilen (TG)

Biohof & Beiz Mausacker

Hans Oppikofer

Steinebrunn (TG)

Holzofen Dörrerei

Jacqueline & Thomas Oeler

Lömmenschwil (SG)

12.00 - 14.00 Uhr

Anmeldungen helfen uns zu planen

*Der Saft aus unreifen Früchten ist mit seiner milden Säure das perfekte Gewürz für Saucen, Fleischgerichte, Fischmarinaden oder gar Süßspeisen.