

JAHRESPROGRAMM 2017
SLOW FOOD CONVIVIUM ZENTRALSCHWEIZ



28. Januar 2017

GV 2016

10.30 Uhr im Restaurant Drei Könige, Luzern



10.30 Uhr Beginn der GV, offizieller Teil

Anschliessend an den offiziellen Teil begrüßen wir Silvan Brun, Master of Olive Oil, vom Kompetenzzentrum für Olivenöl. Er wurde von Flos Olei als Importeur des Jahres ausgezeichnet. Silvan Brun referiert über Olivenöl, erklärt uns, was Qualität bedeutet und führt eine Degustation durch.

Nach der GV und der Olivenölpräsentation sind die Mitglieder zu einem Essen eingeladen.

13. Februar 2017
19.00 - 21.00 Uhr

Soo. Soorser Bier, Sursee
www.soobier.ch



Soo schmeckt Soorser Bier: Ein Genuss für alle Sinne. Beste Zutaten und handwerklich gebraut durch einen diplomierten Braumeister! Soorser Bier möchte die Bierkultur in Sursee erneuern und sich von der Masse abheben. Für Karin Wagemann, Geschäftsleiterin und Bier-Sommelière, steht Qualität an erster Stelle.

Wir machen eine Betriebsbesichtigung, befassen uns mit der Bierbrauerei und kosten die Biere aus "Soorsi".

Wann: Montag, 13. Februar 2017, 19.00 Uhr - 21.00 Uhr

Wo: Kornfeldstrasse 1a, 6210 Sursee, ab Bahnhof Sursee 15 Min. zu Fuss

Kosten: Gruppe bis 12 Personen Fr. 240.- pauschal, ab 13 Personen Fr. 20.- pro Person.
(Wird nur ab 10 Personen durchgeführt)

Anmeldung bitte bis 6. Februar an: edy.walker@bluewin.ch

1. Mai 2017
18.30 Uhr

Kulturgärtnerei HOMATT, Ruswil
www.homatt.ch



Der gelernte Topfpflanzen- und Schnittblumengärtner Patrick Biedermann hat sich einen Traum erfüllt. In der leer stehenden Gärtnerei Homatt in Ruswil produziert er alte Pflanzensorten und erhält sie so am Leben. In Partnerschaft mit ProSpecieRara bietet die Kulturgärtnerei das breiteste saisonale Sortiment von ProSpecieRara Pflanze in der Schweiz an. Wer einen Balkon oder einen Garten hat findet hier alles, was ein Slow Food Herz begehrt: Gemüsesetzlinge, Kräuter-, Beeren- und Zierpflanzen, alles bio.

Nach einem Rundgang mit Patrick Biedermann besteht die Möglichkeit, die schönsten Setzlinge und Pflanzen zu kaufen, eingeschlossen Ratschläge zum Hegen und Pflegen. Bei einem Apéro klingt der Anlass aus.

Wann: Montag, 1. Mai 2017, 18.30 Uhr

Wo: Kulturgärtnerei Homatt, es hat Parkplätze, Bus 61 ab Luzern, Haltestelle Neumühle

Kosten: Fr. 10.-

Anmeldung bitte bis am 24. April 2017 an: d.bieder@hotmail.ch

13. Mai 2017
8.00 - 14.00 Uhr

8. STANSER ALPCHÄSMARKT, STANS



Hier werden Käsefreunde glücklich! An diesem Samstag im Mai werden die Alpkäse im Kantonshauptort von Nidwalden an ihrem Marktstand stehen und ihre rohmilchigen, handwerklich und mit viel Liebe und Passion erschaffenen Käselaike verkaufen. Lohn für unglaublich viele Arbeitsstunden und viel Können! Die Käse stammen vom letzten Alpsommer

und sind viel geschmacksintensiver als an den Käsemärkten im Herbst. Das Presidio Produkt Alp-Sbrinz von Slow Food wird von verschiedenen Alpen in unterschiedlichen Reifegraden präsentiert. Der Stanser Alpchäsmarkt ist ein echter, ursprünglicher Markt und schon fast kein Geheimtipp mehr, oder etwa doch?!

Bitte beachten: Neu im Areal des Kapuzinerklosters Stans.

Eintritt frei und öffentlich zugänglich

25. Juni 2017

PRO SPECIE RARA - SLOW FOOD MARKT
Kapuzinerkloster Stans



Der 3. Innerschweizer ProSpecieRara - Slowfood Markt findet wieder auf dem magischen Areal des Kapuzinerklosters in Stans statt. Die Begegnung mit regionalen Produzenten und ein interessantes gastronomisches Angebot versprechen ein lohnenswertes, qualitativ hochstehendes Markterlebnis. Details folgen, Datum dick in die Agenda eintragen!

Es wäre toll, wenn viele aus unserem Convivium mithelfen würden, ein Aufruf erfolgt per Mail.

Produzenten: Wer sich für einen Stand bewerben will meldet sich bitte bei Jennifer Kiessling (jk@publichistory.ch)

21. Oktober 2017
14.00 Uhr

Fidirulla Pasteria, Schüpfheim
www.fidirulla.ch



Feine Pasta in Handarbeit produziert man nicht nur in Italien, sondern auch im Entlebuch. In einem Familienbetrieb in Schüpfheim, in der einmaligen UNESCO Biospäre Entlebuch, wird Pasta auf höchstem Qualitätsniveau produziert. Hochwertige Zutaten und eine schonende Verarbeitung sind das Rezept für die feine Pasta mit der porösen Oberfläche. Es ist kein Geheimnis, dass die Sauce so besser an der Pasta haftet und das Geschmackserlebnis viel intensiver ist. Nach einem Apéro und einem Vortrag über die Entlebucher Teigwaren Fidirulla stellen wir selber Ravioli im Team her. Die selbstgemachten Ravioli können wir

nach Hause nehmen und daheim geniessen.

Wann: Samstag, 21. Oktober 2017, 14.00 Uhr, Dauer 2 - 2,5 Stunden

Wo: Schächlimatte 4, 6170 Schüpfheim, ab Bahnhof Schüpfheim 10 Minuten zu Fuss

Kosten: Fr. 30.- pro Person, wird ab 10 Personen durchgeführt

Anmeldung bitte bis am 15.Oktober an: d.bieder@hotmail.ch

Jede Saison, vierteljährlich

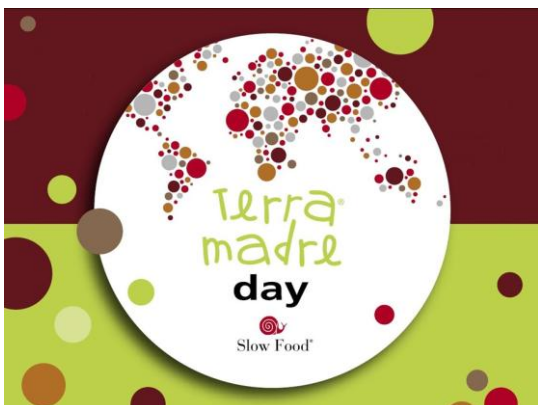
STAMMTISCH LUZERN

Viermal im Jahr treffen sich wieder Gastronomen, Produzenten, Händler und Co-Produzenten an einem Tisch. Manchmal wird ein Produkt vorgestellt oder ein interessanter Vortrag bereichert die Runde. Die Abende sind unkompliziert und offen für alle. Eine Anmeldung ist nicht nötig. Es findet jeweils ein Eat-In statt (jeder Teilnehmer bringt etwas zum Essen mit, das dann gemeinsam genossen wird). Die Getränke beziehen wir am jeweiligen Gastort. Über das Datum und den Ort des Stammtisches wird auf der Facebook Seite "Slow Food Zentralschweiz" sowie via Mail informiert. Unser neues Vorstandsmitglied Corinne Husmann hat sich bereit erklärt, die Stammtische in diesem Jahr zu organisieren. Herzlichen Dank Corinne, wir freuen uns auf dich.



Kommen Sie an unseren gemeinsamen Tisch, wir freuen uns auf neue Teilnehmer.

TERRA MADRE DAY



Am letzten Stammtisch in diesem Jahr, am 10. Dezember, feiern wir den Terra Madre Tag. In Verbundenheit mit allen Menschen der Welt, die sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzen, werden wir uns etwas Spezielles einfallen lassen. Genaue Infos folgen. Herzlich willkommen!

Januar 2017, Daniela Bieder