

Jahresprogramm 2024 Slowfood AG/SO

Winteranlass

Sonntag, 21. Januar 2024, 14:00 - ca. 16:00 Uhr: Von der Nuss bis zum Öl, Besuch der Manufaktur Mühlerama Seon AG, Unterdorfstrasse 50 in 5703 Seon

Die Maschinen dieser 100jährigen Ölmühle sind speziell, weil die Nusskernen in einem "sonderlichen" Kollergang zermahlen werden. Dieser Melangeur aus einer ehemaligen Schokoladenfabrik ist in seiner Form und seinem Alter wohl einzigartig in der Schweiz. Uns erwartet also nicht das Betrachten einer klassischen Ölpressung, sondern ein Erlebnis der besonderen Art.

Frühlingsanlass (inkl. Jahresversammlung)

Samstag, 23.3.2024, 13:30 – ca. 17 Uhr Hof & Brennerei Luchs & Hase, Schlosstrasse 17c 5077 Elfingen

Die Philosophie der Brennerei «Luchs und Hase» in Elfingen lautet:

Hinter jedem der Brände steckt die Idee, in unserer Brennerei einen Geschmack oder eine Erinnerung einzufangen. Wie riecht ein Sommer im Fricktal? Wie schmeckt ein Abend am Lagerfeuer? Welcher Geruch erinnert an Weihnachten? Diese Bilder lässt sich der Brenn-Experte Raphael in seinem Kopf zu Schnaps, Gin oder Whisky werden.

Nach der Führung durch die Brennerei führen wir unsere Jahresversammlung 2024 durch und haben im Anschluss die Möglichkeit diverse Spezialitäten vom Hof und der Region in Form eines Cocktailprolonge zu verköstigen.

Slow Food – KIDS / Sommeranlass

Samstag, 8.6.2024, 09:00 – ca. 13:30: Gemeinsames Einkaufen und Kochen mit Albi von Felten vom Landhotel Hirschen in Erlinsbach SO für max. 10 Kinder von Slow Food-Mitgliedern

Silvana und Albi von Felten – *beide Mitglieder der Slow Food Cooks Alliance* - gelten als Pionier in der Schweiz und bieten im familiär geführten Hotel im Kanton Solothurn seit jeher eine Auswahl an Angeboten und Speisen, die eng mit der Natur und dem Land verbunden sind und sehen ihr Hotel als einen Ort des kulinarischen Handwerks. Zusammen mit Albi dürfen Kinder vom Slow Food Convivium AG & SO im Alter von 7 – 11 Jahren am Aarauer Wochenmarkt frisches Gemüse einkaufen und dann zusammen kochen und geniessen.

Sommeranlass

Samstag, 07.09.2024 10:00 – ca. 14 Uhr: Dörrbohnen: wie sich ein knackiges Feldgemüse in eine schrumpelige Delikatesse verwandelt, Solomania GmbH, 4716 Welschenrohr SO

Erleben Sie live vor Ort, wie sich ein knackiges Feldgemüse in eine schrumpelige Delikatesse verwandelt. Wir besuchen die Gemüse-Trocknerei Solomania im solothurnischen Welschenrohr und gehen im Anschluss in eine gemütliche Landbeiz zum gemeinsamen Lunch

provisorisch: **Herbstanlass 1**

Samstag, 12.10.2024, 09:00 – ca. 14 Uhr: Pilze: zusammen mit Thomas Graber, eidg. dipl. Pilzkontrolleur gehen wir «id Schwömm», Treffpunkt Restaurant Buurestübli, Böttstein

Wir gehen mit dem eidg. dipl. Pilzkontrolleur Thomas Graber gemeinsam auf Pilzsuche. Dabei vermittelt er uns sein fundiertes Wissen über die einheimische Mykologie. Nach der fachgerechten Kontrolle der gesammelten Pilze werden wir anschliessend im Restaurant Buurestübli in Böttstein mit einem Mittagessen zum Thema Pilze verwöhnt. Die am Morgen selber gesammelten Pilze dürfen wir nach der Kontrolle selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Dieser Anlass musste letztes Jahr aufgrund fehlender Pilze abgesagt werden. Aufgrund der vielen positiven Reaktionen & Rückmeldungen planen wir ihn provisorisch im 2024 wieder ein, bedingt jedoch, dass es auch wirklich genügend Pilze hat!

Herbstanlass 2

Samstag, 18.11.2024, am Nachmittag: Umstellung von Bio- und Demeter-Weine, Anlass bei der Winzerfamilie Buchmann in Wittnau AG

Als fortschrittlicher Weinbaubetrieb bewirtschaften sie ihre Weinberge nach kontrolliert biodynamischen Richtlinien von Demeter. Dabei bauen sie auf neue Rebsorten und ein harmonisches Zusammenspiel von Natur, Mensch und Tier. Mit Innovationen und Spezialitäten heben sie sich erfolgreich von der Masse ab und bieten Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis. Im Anschluss dürfen wir diese önologischen Spezialitäten degustieren und bekommen feinste Spezialitäten vom Jurapark als Apéro riche zum Verköstigen.