



Slow Food Markt Workshops & Kurse

3. - 5. März 2023, Halle 550, Zürich



Wir bieten dieses Jahr am Slow Food Markt verschiedene Kurse an - alle mit nachhaltigen Schweizer Produkten.

Am Samstag und Sonntag Vormittag veranstalten wir jeweils Ausprobierkurse, am Nachmittag gibts Workshops zu den Themen "Räuchern", "Backen", "Nose-to-Tail", „Würste selber machen" und "Vegi".

Kurse: 4./5. März, 10 - 12 Uhr, CHF 90 pro Person

Dauer 2 Stunden, 4 - 16 Teilnehmer*innen



Für alle, die noch kein Big Green Egg oder Ofyr haben und die Modelle und Zubehör live ausprobieren möchten. Wir erklären dir, wie das Big Green Egg funktioniert und kochen zusammen gleich einige Gerichte mit hochwertigen Slow Food Zutaten. Ihr lernt dabei, was man alles auf dem Big Green Egg und Ofyr grillieren, niedergaren, räuchern oder backen kann! Anschliessend geniessen wir das Ganze zusammen. Der Grillkurs wird mit 4 bis 16 TeilnehmerInnen durchgeführt und kostet CHF 90.-/Person inkl. Food & Beverage, Coaching & Rezepte und Eintritt in den Slow Food Markt und in die Creafair.

Infos und Anmeldung <https://bit.ly/>



Workshops: 3./4./5. März, am Nachmittag, CHF 29 pro Person

Dauer 1 Stunde, 4 - 16 Teilnehmer*innen

13 Uhr: Vegetarische Gerichte auf dem Big Green Egg



Das Big Green Egg eignet sich hervorragend für die vegetarische Küche. Der feine Rauchgeschmack gibt den Gerichten eine besondere Note. Wir zeigen euch unsere Lieblings-Vegi-Gerichte, die wir am Schluss zusammen essen.

14 Uhr: Selber eine Wurst machen mit Kevin Wüthrich und Kuhteilen



Lerne von den Profis, genauer von „Radiokoch“ Kevin „Wüde“ Wüthrich (13 Gault Millau Punkte) und Moritz Maier von kuhteilen.ch was es braucht, um selber eine Wurst zu machen. Von den nachhaltigen Zutaten bis zur Zubereitung auf dem Big Green Egg Grill – du bist live dabei und kannst am Schluss die eigene Wurst degustieren. Der Workshop dauert eine Stunde (4-16 Teilnehmer).

15 Uhr: Backen mit Lievito Madre



Seit einigen Jahren haben wir einen Lievito Madre im Kühlschrank und experimentieren mit dieser Naturhefe. Sie kann sehr vielseitig eingesetzt werden – für schmackhafte, gesunde Brote und Gebäcke. In unserem Workshop verraten wir euch die wichtigsten Fakten zu Lievito Madre und zeigen euch, wie man auf dem Big Green Egg Brot backt. Auf Voranmeldung könnt ihr euch auch gerne ein bisschen Lievito Madre reservieren. Damit könnt ihr in den nächsten Jahren backen.

16 Uhr: Nose-to-tail Geflügel mit Geflügelgourmet



Wir zeigen euch zusammen mit Robin Geisser von Geflügelgourmet wie man kulinarische Leckerbissen von verschiedenem nachhaltigem Schweizer Geflügel (wie zum Beispiel Ribelmals-Poularde, Perlhuhn, Ente, Bruderhahn usw.) am besten auf dem Big Green Egg und OFYR zu. Anschliessend könnt ihr alles degustieren.

17 Uhr: Räuchern von Schweizer Fisch mit Swiss Lachs



Wir zeigen euch zusammen mit Ronald von Swiss Lachs, wie man den wunderbaren Lachs aus dem Misox am besten auf dem Big Green Egg & Ofyr heiss räuchert. Anschliessend könnt ihr alles degustieren. Der Workshop dauert eine Stunde (4-16 Teilnehmer).

Infos und Anmeldung <https://bit.ly/>