



Slow Food® CH

Presidi-Sensorik-Workshop am Slow Food Markt Zürich Thema: Schweizer Presidi-Käse

Datum: Samstag, 4. März 2023

Workshop-Start: 13:00 Uhr (12:45 Uhr Eintreffen der Teilnehmer*innen)

Workshop-Ende: 18:00 Uhr mit anschliessendem Apéro

Apéro: 18:00-20:00 Uhr, «Eat-In»** zum 30-jährigen Jubiläum von Slow Food Schweiz

Ort: Halle550, Birchstrasse 150, 8050 Zürich-Oerlikon, <https://halle550.ch>

Raum: Nummer I, 1. Stock (der Zugang zum Workshop ist beschildert)

Hinweis: Der Workshop findet im Rahmen vom Slow Food Markt Zürich statt und wird auf Hochdeutsch abgehalten. www.slowfoodmarkt-zuerich.ch

Kosten: gratis für Slow Food-Mitglieder / CHF 120.- für Nicht-Mitglieder

Auch der Eintritt zum Slow Food Markt von Freitag bis Sonntag ist für Slow Food-Mitglieder kostenlos.

Programm:

Begrüssung/Vorstellung/Einführung

Sensorische Leitung durch Patrick Zbinden (Sensoriker und Food Journalist BR)

- Ziele des Presidi-Workshops
- Qualitätssicherung: Überblick über die Prozesse für Presidi-Produkte
- Einführung in die Multisensorik
- Gemeinsame Vorstellung, sensorische Überprüfung sowie Audit und Bewertung von CH-Käse-Presidi:
 - Alp Sbrinz AOP
 - Vacherin Fribourgeois AOP au lait cru
 - Zincarlin dala Vall da Mücc
- Sensorische Überprüfung des Presidios «Traditioneller Emmentaler AOP» in Gruppen gemeinsam mit Marlies Zaugg und Bernhard Meier von der Käserei Hüpfenboden in Trubschachen (BE), www.huepfenboden.ch
- Vorstellung der Ergebnisse aller Gruppen und Diskussion / Klärung von Fragen
- Feedbackrunde und Abschluss

Wir freuen uns auf eure schriftliche Anmeldung bis 20.2.2023 direkt mit diesem Formular unter <https://forms.gle/zk6e8PCS23TGgLZZ9>

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt!

*** Ein «Eat-In» ist ein Zusammentreffen von Menschen, die eine nachhaltige und faire Esskultur leben und lieben. Ziel ist es, geschmackvolle Produkte mitzubringen, an einem gemeinsamen Ort mit anderen zu teilen und zu degustieren.*