

**BASEL
SONNTAG
2.6.2019**

13.30–18:00
BIRSMATTEHOF,
THERWIL (BL)

FERMENTATION

PRÄSENTIERT VON
PURETASTE
FERMENTATION
MANUFAKTUR

LOKAL NEU INTERPRETIERT

INFO UND TICKET UNTER WWW.PURETASTE.CH, INFO@PURETASTE.CH

WORKSHOPS MIT

SANDOR E. KATZ

**PIONIER UND AUTOR
DES BUCHES «DIE KUNST
DES FERMENTIERENS»**

VERANSTALTUNGSORT:
AGRICO GENOSSENSCHAFT BIRSMATTHOF 1, CH-4106 THERWIL
TRAM 10, BUS 64

**PURE
TASTE**
ZERO WASTE
FERMENTATION
MANUFAKTUR

INFO UND TICKET
WWW.PURETASTE.CH,
INFO@PURETASTE.CH

SANDOR KATZ, DER FERMENTATIONSEXPERTE AUS DEN USA KOMMT IN DIE SCHWEIZ UND ZEIGT KÖCHEN, PROFIS UND INTERESSIERTEN, WIE SIE TRADITIONELLE FERMENTATIONS-METHODEN AUS ALLER WELT AUF NEUE UND ZUKUNFTSORIENTIERTE WEISE EINSETZEN KÖNNEN – ZUSAMMEN MIT BEKANNTENFERMENTISTAS AUS DER SCHWEIZ.

PROGRAMM

13.30 BEGRÜSSUNG | KOMBUCHA-BAR

14.10 PODIUMSDISKUSSION

mit Sandor Katz, Matteo Leoni (pureTaste) und Patrick Marxer (dasPure), moderiert durch Esther Kern, Journalistin und Gemüse-Scout.

THEMA: Die Verwendung der Mikroben zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung und zur Unterstützung des lokalen Geschmacks

WIE KÖNNEN KOJI-SPOREN MIT SCHWEIZER GEMÜSE VERMÄHLT WERDEN? WAS IST DER SINN, KARTOFFELN MIT TEMPEH-MIKROBEN ZU FERMENTIEREN? UND WIE ENTSTEHT AUS GEMÜSERESTEN EIN GARUM?

PODIUMS- DISKUSSION UND WORKSHOPS

15.00 PAUSE | KOMBUCHA-BAR

15.30 PRÄSENTATION DURCH SANDOR KATZ

16.00 WORKSHOP – KARTOFFEL-TEMPEH

Wie verwendet man Tempeh-Sporen zum fermentieren von Kartoffeln: Sandor Katz und Matteo Leoni zeigen, wie man Tempeh mit Kartoffeln herstellt.

16:45 WORKSHOP – GARUM AUS GEMÜSERESTEN

So fermentiert man Garum aus Gemüseresten: Sandor Katz und Patrick Marxer zeigen, wie der Garum hergestellt wird.

17:30 DEGUSTATION VON GARUM UND TEMPEH