

SAMSTAG, 27. AUGUST 2016

MARCÀ - BÜNDNER MARKT IM CASTELL ZUOZ

16 bis 18 Uhr

Folgende Produzentinnen und Produzenten bieten ihre Produkte zur Verkostung an und stehen gerne Rede und Antwort:

- Al Canton, Elmo Zanetti, Le Prese
- AlpenHirt, Adrian Hirt, Tschierschen
- Antica Distilleria Beretta, Luciano und Gisi Beretta, Tschier
- Bain Pauril Uschlaingias, Jürg Wirth, Lavin
- Bergkartoffeln, Marcel Heinrich und Freddy Christandl, Filisur
- Engadiner Wachteleier, Imelda Schmid, S-chanf
- Molino Scartazzini, Rachel Sobol, Promontogno
- Meier-beck, Lucia Meier und Johannes Fallet, Sta. Maria
- Rohner Weinbau, Jacob und Madelaina Rohner, Monticello und Fläsch
- Sennerei Andeer, Martin Bienerth, Andeer

MARCEL HEINRICH UND FREDDY CHRISTANDL, BERGKARTOFFELSPEZIALISTEN



Auf dem Hof La Sorts der Familie Heinrich Tschalèr in Filisur werden rund 30 verschiedene Sorten Bergkartoffeln angebaut. Sie tragen Namen wie Röseler, Blaue Veltliner oder Weisser Lötschentaler. Bauer Marcel Heinrich sowie Koch und Genusstrainer Freddy Christandl

erzählen vom Anbau, der Verarbeitung und weshalb immer mehr Köche sich für die besonderen Knollen interessieren.

Beginn: 18 Uhr, Dauer ca. 1 Stunde

Kosten: Fr. 15.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar

Ab 19.30 Uhr: Nachtessen mit Zutaten der anwesenden Produzentinnen und Produzenten.

Preis für Speis & Trank pro Person: Fr. 120.-

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ

TEL +41 81 851 52 53 • www.hotelcastell.ch



Foto: Sylvan Müller

CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING



KULTUR IM ALPENRAUM.

DONNERSTAG, 25. - SAMSTAG, 27. AUGUST 2016

FRISCH AUF DEN TISCH

SPEZIALITÄTEN AUS DER NACHBARSCHAFT

FRISCH AUF DEN TISCH

SPEZIALITÄTEN AUS DER NACHBARSCHAFT

DONNERSTAG, 25. BIS SAMSTAG, 27. AUGUST

Blaue Schweden aus dem Albulatal, Artischocken und Wachteleier aus dem Engadin, Münstertaler Roggenbrot, das Bündnerfleisch Farurer Baron aus dem Schanfigg, Andeerer Bergrahmmutschli aus dem Schamsertal, Kastaniennudeln aus dem Bergell, Kräutertee aus dem Puschlav, Merlot aus dem Misox und Blauburgunder aus dem Churer Rheintal und Schnaps aus dem Münstertal – Graubünden, der Kanton der 150 Täler, bietet wahrlich eine Vielzahl traditioneller und innovativer Spezialitäten.

Bäuerinnen und Bauern, Schnapsbrenner und Züchterinnen, Bäckerinnen und Nudelmacher aus allen Himmelsrichtungen kommen nach Zuoz und breiten ihre Spezialitäten aus. Dies im Rahmen eines Marcà am Samstag-nachmittag.

An drei Vorabendveranstaltungen erfahren wir aus erster Hand, was ein Blauer Schwede von einem Parlikartoffel unterscheidet, warum im Engadin plötzlich Artischocken gedeihen und wie man auch unverfälschtes Bündnerfleisch herstellen kann.

Als Gesprächspartner des Publizisten Stefan Keller sind dabei: Bergbauer und Journalist Jürg Wirth aus Lavin, Trockenfleischproduzent Adrian Hirt aus Tschierschen, Käsermeister Martin Bienerth aus Andeer und die beiden Bergkartoffelspezialisten Marcel Heinrich und Freddy Christandl aus Filisur.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, eine frühzeitige Reservation ratsam. Die Rezeption nimmt sie gerne entgegen.



Kultur im Alpenraum – eine Veranstaltung von **Kontext** in Zusammenarbeit mit dem Hotel Castell Zuoz.

PROGRAMM

DONNERSTAG, 25. AUGUST

JÜRIG WIRTH, BERGBAUER UND JOURNALIST IN LAVIN



Jürg Wirth bewirtschaftet mit seiner Familie den Hof Uschlaignias in Lavin, Unterengadin. Milchwirtschaft, Käse-, Fleisch- und Gemüseherstellung nach Demeter-Richtlinien stehen im Zentrum. Dabei setzt er auf Rätisches Grauvieh und baut auf 1400 Meter über Meer Kartoffeln und Artischocken an. Als Journalist beschäftigt sich Jürg Wirth mit Fragen zur alpinen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, etwa als Kolumnist im Magazin Oliv und auch schon als NZZ-Blogger.

Beginn: 18 Uhr, Dauer ca. 1 Stunde

Kosten: Fr. 15.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar

Ab 19.30 Uhr: Zu Tisch mit Jürg Wirth. Nachtessen mit Produkten vom Hof Uschlaignias.

Preis für Speis & Trank pro Person: Fr. 120.-

FREITAG, 26. AUGUST

MARTIN BIENERTH, KÄSER, UND ADRIAN HIRT, TROCKENFLEISCHPRODUZENT



Martin Bienerth führt zusammen mit seiner Frau Maria Meyer seit 2001 die Sennerei in Andeer. Hier werden jährlich 400.000 Liter Milch von fünf Bauernbetrieben verarbeitet. Martin Bienerth ist Gründer des Verlags Alpsicht mit Büchern wie Alpechuchi.

Adrian Hirt gründete 2014 das Unternehmen AlpenHirt. Der Lebensmittelingenieur aus Tschierschen verzichtet bei der Herstellung seiner Trockenfleischspezialitäten vollständig auf Pökelsalz und andere Zusatzstoffe. Dank dem Produktcode ist die Herkunft seines Alpenfleisches rückverfolgbar.

Beginn: 18 Uhr, Dauer ca. 1 Stunde

Kosten: Fr. 15.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar

Ab 19.30 Uhr: Zu Tisch mit Martin Bienerth und Adrian Hirt. Nachtessen mit Produkten der Sennerei Andeer und von AlpenHirt.

Preis für Speis & Trank pro Person: Fr. 120.-