



Medienmitteilung, April 2022

Geschmack live erleben bei «Zu Tisch an der OFFA»

St.Gallen – Bei «Zu Tisch an der OFFA» lernt das Publikum neue Kochbücher und Rezepte kennen. In der Halle 9.1 vermitteln Expertinnen und Experten live Wissenswertes zu hausgemachter Pasta oder pflanzenbasierten Delikatessen.

Zu den diesjährigen Gästen zählen Esther Kern und Claudio Del Principe. Die Autorin, die sich selber als «Gemüsescout» bezeichnet, zeigt, dass Gemüse mehr ist als «einfach Beilage». Eine Sicht, die Esther Kern mit Claudio Del Principe teilt: Der Kochbuchautor und Blogger demonstriert dem Publikum, wie man gut kocht und besser isst – und wie aus Mutterhefe schmackhaftes Brot und Pizza gelingen.

Das Tagesprogramm

Mittwoch, 20. April 2022

Gemüse ist mehr als die Beilage – Inspiration für die heimische Küche

Esther Kern «Schweizer Gemüseexoten & Gemüse von Blatt bis Wurzel»

- 10.30 - 11.15 Uhr Veg-Alp: eine Alp ohne Kühe, dafür mit Randen und Linsen
- 12.00 - 12.45 Uhr Gemüseexoten & Gemüse von Blatt bis Wurzel (Leaf to Root)
- 14.00 - 14.45 Uhr Veg-Alp: eine Alp ohne Kühe, dafür mit Randen und Linsen
- 16.00 - 16.45 Uhr Gemüseexoten & Gemüse von Blatt bis Wurzel (Leaf to Root)

Donnerstag, 21. April 2022

Qualität erkennen, sinnlich kochen, gesund ernähren, sich entfalten, sich etwas Gutes tun

Claudio Del Principe «Gut kochen. Besser essen. Jeden Tag.»

- 10.30 - 11.15 Uhr Hülsenfrüchte, statt Fleischersatz
- 12.00 - 12.45 Uhr Brot und Pizza mit Mutterhefe Bianca
- 14.00 - 14.45 Uhr Hausgemachte Pasta im Handumdrehen
- 16.00 - 16.45 Uhr Regionale Gemüsevielfalt

Freitag, 22. April 2022

Die Angst vor der Zubereitung verlieren, durch richtige Vorbereitung den Aufwand klein halten, maximaler Genuss dank guter Zutaten

Judith Erdin «Von Grund auf selber machen – mit guten Zutaten zu maximalem Geschmack»

- 10.30 - 11.15 Uhr Blätterteig klassisch (Herstellung)
- 12.00 - 12.45 Uhr Blätterteig (Verarbeitung) Spinat-Blätterteigucken
- 14.00 - 14.45 Uhr Blätterteig vegan (Herstellung)
- 16.00 - 16.45 Uhr Blätterteig (Verarbeitung) Mandelgipfel

Samstag, 23. April 2022

Desserts einfach und lecker

Kay Baumgardt «Desserts unplugged»

- 10.30 - 11.15 Uhr Schokoladen-Cappuccino mit Balsamico-Erdbeeren
- 12.00 - 12.45 Uhr Explodierter Apfelkuchen
- 14.00 - 14.45 Uhr Schokoladen-Cappuccino mit Balsamico-Erdbeeren
- 16.00 - 16.45 Uhr Explodierter Apfelkuchen

Sonntag, 24. April 2022

Die Vielfalt der OLMA-Bratwurst und die Varianten des Cordon bleus erleben und geniessen

Josef Niedermann, Diplom Fleischsommelier und Metzgermeister

- 10.30 - 11.15 Uhr Olma Bratwurst – die heisse Versuchung
- 12.00 - 12.45 Uhr Cordon bleu – regional gefüllt und paniert
- 14.00 - 14.45 Uhr OLMA-Bratwurst – einmal kalt zelebriert
- 16.00 - 16.45 Uhr Cordon bleu – saisonal verwöhnt

Weitere Informationen

Genossenschaft Olma Messen St.Gallen

Unternehmenskommunikation

Nico Canori

Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

Tel. 079 571 50 30

medien@olma-messen.ch / www.olma-messen.ch