

Frühlingserwachen im Tessin

Informationen

Daten

13. bis 15. März 2017

Preis

CHF 890.–

Teilnehmerzahl

max. 22

Reiseleitung

Adrian Möhl

Meret Bissegger

Im Preis inbegriffen

- Übernachtungen
mit Halbpension
- Transfers im Bus
- Exkursionsleitung
und Kochunterricht
- Kursunterlagen



Wenn in der Nordschweiz die Natur erst zaghaft erwacht und sich alles nach Wärme und Blumen sehnt, grünt und blüht es im Tessin meistens schon ganz schön. Wenn die Meisen wieder laut zwitschern, dann ist niemandem mehr nach Kohl und Wintergemüse. All das frische, zarte Grün würde man am liebsten nicht nur anschauen, sondern auch verschlingen. Doch was ist essbar? Was ist giftig?

Mit der diesjährigen Frühlingsexkursion ins Tessin begibt sich Botanikreisen auf neue Pfade – auf kulinarische! Es versteht sich von selbst, dass wir dies nicht alleine tun. Wir führen diesen Kurs zusammen mit der erfahrenen Köchin Meret Bissegger durch. Meret führt seit vielen Jahren die Casa Meragosto in Malvaglia, und ihre tollen Kochbücher sind mindestens so berühmt wie ihre einmaligen Tavolatas. Gemeinsam mit Meret wollen wir durch den Tessiner Frühling ziehen und für einmal nicht nur Frühblüher bewundern, sondern auch lernen, welche Pflanzen sich für die Wildpflanzenküche eignen. Wir werden die Pflanzen für einmal nicht nur bestimmen und bewundern, sondern auch lernen, wie man sie fachgerecht sammelt und verarbeitet. Insofern organisieren wir nicht nur eine botanische Exkursion, sondern ein echtes Doppelpack: Koch- und Bestimmungskurs von und für einheimische Wildpflanzen.





Weil Malvaglia klimatisch nicht so verwöhnt ist, starten wir unsere Exkursion im Südtessin, genauer im Hundszahnlilien-Paradies Mendrisiotto. Hier sollten Mitte März die Hundszahnlilien (*Erythronium dens-canis*) in voller Blüte stehen. Wir wollen uns aber nicht nur die zierlichen Blüten anschauen, sondern vielmehr schauen, was dazwischen alles noch so grünt – denn schliesslich wollen wir auch etwas zwischen unsere Zähne. Ab Stabio geht es dann mit dem Privatbus nach Malvaglia, wo es in der Casa Meragusto ein feines Tessiner Znacht gibt, bei dem auch die Wildpflanzen nicht fehlen dürfen. Je nachdem wie fortgeschritten die Vegetation ist, werden wir am zweiten Tag in Malvaglia botanisieren und sammeln oder wieder eine Exkursion in wärmere Tessiner Gefilde machen. Sicher planen wir am zweiten Tag genügend Zeit für die Zubereitung des Sammelguts ein. So wird der späte Nachmittag und Abend dann mehr der Kulinarik gewidmet sein. Am dritten Tag werden wir je nach Fortschritt der Vegetation im Bleniotal botanisieren und degustieren oder uns an die milden Hänge des Monte Bré begeben.

Diese Exkursion richtet sich an alle, die sich neben der puren Botanik auch für die Verwendung der Wildpflanzen interessieren. Es handelt sich aber nicht in erster Linie um einen Kochkurs, sondern vielmehr um einen Kurs, bei dem es grundsätzlich um Pflanzen, Kulinarik, Frühling und das Tessin geht.



Anmeldeformular

Tessin 13.–15.03.2017

Name

Vorname

weitere Person(en)

Zimmerwunsch/
Essen (vegetarisch)

Adresse

PLZ/Ort

Telefon(e)

E-Mail

Ich habe die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von Botanikreisen gelesen.

Ort/Datum/Unterschrift

Weitere Bemerkungen bitte auf der Rückseite vermerken.

Abtrennen und einsenden per Post oder E-Mail an:

Botanikreisen
Schwarzenburgstrasse 11
3007 Bern

T 079 722 75 24
E adimoehl@gmx.ch