

15.00 – 17.00 Uhr Produzenten-Arena (öffentlich)

Spannende und innovative Produzenten stellen ihre Produkte vor, erzählen von ihrer Motivation und ihrem Leben.

Bauer sucht Koch - Talk mit **Dominik Flammer**, Autor des Buches «DAS KULINARISCHE ERBE DER ALPEN» über die Schwierigkeiten, Köche und Produzenten zusammen zu bringen.

Produzenten



Kartoffelbauer **Marcel Heinrich** www.bergkartoffeln.ch
Buchautor und Käser **Floh Bienenrth** www.sennerei-andeer.ch
Biobauer **Lukas Buchli** www.biomonti.ch
Fischzüchter **Curdin Capeder** www.lumare.ch
Fleischtrockner **Jörg Brügger** www.bruegger-parpan.ch
Käser **Willi Schmid** www.willischmid.ch
Weinbauer **Gian Battista von Tscharner** www.reichenau.ch

Köche



Starkoch **Andreas Caminada** www.andreascaminada.com
Naturköchin **Rebecca Clopath** www.rebecca-clopath.ch
Fleischpapst **Martin Real** www.weinlaube.li
Genusstrainer **Freddy Christandl** www.christandl.ch
Terroirkoch **Hansjörg Ladurner** www.schweizerhof-lenzerheide.ch

Abendessen (4 Köche - 4 Gänge) im Scalottas, 19.00 Uhr

Das Kulinarische Erbe der Alpen – Graues Vieh (Capra grigia, Rätisches Grauvieh, Turopoljeschwein)
Rebecca Cloparth, Martin Real, Freddy Christandl und Hansjörg Ladurner verwöhnen Sie mit je einem Gang.
CHF 145 inklusive Wasser und Begleitung von Weinen von Gian Battista von Tscharner, Reichenau

Der Abend wird moderiert von **Dominik Flammer**. Die Produzenten werden ebenso anwesend sein.

Reservation unter scalottas@schweizerhof-lenzerheide.ch/081 384 21 48