

Kostbarkeiten vom Bauernhof

Fachtagung Agrotourismus 2019

Di, 5. März 2019, 9.00 Uhr – 16.00 Uhr
Plantahof, Landquart



- **Lebensmittel erleben mit Rebecca Clopath, Naturköchin**
- **Regionale Kostbarkeiten entdecken mit Dominik Flammer, Foodscout**
- **Wichtigkeit der Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Gastronomen erkennen mit Kurt Rösli, Küchenchef**

Kostbarkeiten vom Bauernhof

An der diesjährigen Fachtagung stehen die Kostbarkeiten vom Bauernhof im Zentrum, denn auf unseren Betrieben finden wir sie überall. Es gilt die Kostbarkeiten zu entdecken, zu beleben und sie, vielleicht in Zusammenarbeit mit anderen, sichtbar zu machen. An der Tagung lernen wir, die Lebensmittel zu erleben und die Geschichten hinter den Produkten zu erzählen. Die Kunden, egal ob der Tourist, die Gastronomin oder der Dorfladen, sollen erkennen, dass das Gute sehr naheliegt. Während der Tagung bietet sich die Möglichkeit das Netzwerk zu stärken und neue Kontakte zu knüpfen.

Teilnehmende

Die Fachtagung Agrotourismus am Plantahof ist für alle, welche sich mit dem Agrotourismus, der Direktvermarktung und der regionalen Kulinarik identifizieren und auseinandersetzen. Wir freuen uns auf die Bauernfamilie mit eigenem Hofladen, den lokal verankerten Hotelier, den Regionalentwickler mit grossen Plänen, den Gastronomen mit regionalem Angebot sowie alle, die mehr über die Kostbarkeiten vom Bauernhof erfahren wollen.

Referenten

Rebecca Clopath	Naturköchin, Lohn
Dominik Flammer	Foodscout, Zürich
Jasmine Said-Bucher	Geschäftsführerin Alpinavera
Kurt Rösli	Küchenchef Stiftung Wagerenhof, Uster
Rebecca Göpfert	Forschungsgruppenleiterin, Wergenstein
Familie Kuppelwieser	Bio-Obst, Bad Ragaz

Tarife

Einzelperson	CHF	80.—
Paar/Betrieb	CHF	140.—
Verpflegung	CHF	27.—

Anmeldung

Bis am 20. Februar 2019 an das Kurssekretariat Plantahof
kurse@plantahof.gr.ch oder 081 257 60 63