

IM GESPRÄCH MIT ESTHER KERN SAMSTAG, 13. JANUAR 2018, 18 BIS 19 UHR:



Die Foodjournalistin und Autorin startete 2014 eine Aktion für verschmähte Gemüseteile wie Karottenkraut, Melonenschale oder Radieschenblatt. Sie nannte diese «Leaf to Root», analog dem «Nose to Tail» für das Fleisch. Das gleichnamige Buch – es entstand in Zusammenarbeit mit Pascal Haag und Sylvan Müller – wurde international mehrfach ausgezeichnet. Als Gemüsescout und Foodbloggerin ist Esther Kern weiterhin unterwegs in ihrer Mission für kulinarische Neuentdeckungen.

WWW.LEAF-TO-ROOT.COM

Preis: Fr. 10. – inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar.
Für Hotelgäste kostenlos.

19.30 Uhr: Table d'hôte mit Esther Kern und Stefan Keller mit Spezialitäten zum Thema «Leaf to Root – Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel»
4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung: Fr. 120.- pro Person.

Stefan Keller arbeitet als Publizist, Projektentwickler und Veranstalter. Er war in der Hotellerie und ist in der Weinproduktion tätig. Neben dem Schreiben gehört auch das Reden – in der Rolle des Moderators – zu seinen Beschäftigungen.

WWW.STEFAN.KELLER.NAME



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

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ
TEL +41 81 851 52 53 • www.hotelcastell.ch

**LEAF TO ROOT -
GEMÜSE ESSEN VOM BLATT BIS ZUR WURZEL**

Foto: Sylvan Müller



KULTUR IM ALPENRAUM.

LOKALE EXOTEN

ESSBARE ENTDECKUNGEN AUS DER REGION

FREITAG, 12. UND SAMSTAG, 13. JANUAR 2018

CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING



LOKALE EXOTEN

ESSBARE ENTDECKUNGEN AUS DER REGION

FREITAG, 12. UND SAMSTAG, 13. JANUAR 2018

Leaf to Root - alles vom Gemüse verwerten und zubereiten, das macht Esther Kern. Wood Food - Kochen mit Holz, Feuer, Rauch, Teer und Kohle, das macht ValeFritz.

Die beiden Köche und Buchautoren geben im Hotel Castell ein Gastspiel. Im Rahmen von Kaminfeurgesprächen und an den Table d'hôte. Moderiert von Stefan Keller.



«Leaf to Root - Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel»
Esther Kern / Sylvan Müller / Pascal Haag

AT-Verlag; www.leaf-to-root.com



«Wood Food», Valentin Diem

AT-Verlag; www.valefritz.ch

PROGRAMM

IM GESPRÄCH MIT VALENTIN DIEM

FREITAG, 12. JANUAR 2018, 18 BIS 19 UHR



Valentin Diem veranstaltet gemeinsam mit seinem Team diverse gastronomische und kulturelle Projekte rund ums Thema Kulinarik. Bei ihm geht es um Innovation und Liebe zum Detail geleitet von einer tiefen Wertschätzung für das Produkt. Es sollen kulinarische und sensorische Abenteuer kreiert werden. Besonders am Herzen liegt ihm dabei das Kochen mit Holz und exotischen Zutaten, welche direkt vor der Haustüre wachsen. Für Valentin Diem ist das Kaminfeurgespräch gewissermassen ein Heimspiel, er machte die Matur am Lyceum Alpinum in Zuoz.

WWW.VALEFRITZ.CH

Preis: Fr. 10.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar.
Für Hotelgäste kostenlos.

19.30 Uhr: Table d'hôte mit Valentin Diem und Stefan Keller mit Spezialitäten zum Thema «Wood Food».
4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung: Fr. 120.- pro Person.



Foto: Lukas Lienhard