



# Bauern-Tavolata - Kultivierte Vielfalt

begegnen - vernetzen - fördern - austauschen



## VORTEILE ALTER GETREIDESORTEN

Kulinarisches Erlebnis mit Informationen über den Getreideanbau. Zusammen mit Katharina und Karl vom Radhof sowie Katja und Werner von Agapolis.

**Veranstalter:** Genuss-Kultur und Bioladen Pudelwohl

**Datum:** Fr 07. Juli 2023 Beginn 19:00 / Ende: ca. 21:30

**Treffpunkt:** Radhof an der Radhofstrasse 3 in Marthalen

**Kosten:** freier Energieausgleich (Empfehlung Fr. 25.00)

**Anmeldung:** unter [www.agapolis.ch/veranstaltungen](http://www.agapolis.ch/veranstaltungen) und Mail [info@agapolis.ch](mailto:info@agapolis.ch)

**Anmeldung bis 30.06.2023. Die Plätze sind beschränkt.**

Wir vermitteln Euch einen Überblick über die Getreidevielfalt am Hof. Was sind die Vorteile im Anbau und welche Bedeutung haben alte Getreidearten und Sorten wie Rotkornweizen, Emmer und Einkorn etc. in unserer Ernährung? Wie sieht es mit den Glutengehalten aus? Was hat eine lange Teigführung für geschmackliche Vorzüge und wie ist die Wirkung auf unser Wohlbefinden?

Dazu geniessen wir vom Buffet, verschiedene Gerichte aus der hofeigenen Getreidevielfalt. Lass Dich überraschen, wie z.B. ein Rotkornbrot schmeckt, oder ein Einkornsalat. Auch zum Dessert gibt es Neues zu probieren und entdecken...

Wir tafeln bei trockenem Wetter gemeinsam am Kornfeld, bei schlechter Witterung am Hof und geniessen einen wunderbaren Sommerabend.

Dazu kredenzen wir zwei Biosommerweine der Produzenten Strasser-Besson aus Uhwiesen und von 8247-Wein von Dani und Ruth Fink aus Flurlingen.

