



IG Dinkel

Schweizerische Interessengemeinschaft
zur Förderung des Dinkels aus den
angestammten Gebieten



UrDinkel-Workshop mit Judith Gmür-Stalder

UrDinkel, das Korn unserer Ahnen, ist an Tradition und Vielseitigkeit kaum zu überbieten. Tauchen Sie ein in die vielen Facetten und die breite Produktpalette des wertvollsten Getreides. Die erfahrene Rezeptautorin und Foodstylistin Judith Gmür-Stalder verrät ihre Geheimnisse rund ums Backen und Kochen mit UrDinkel. Spannende Inputs zu Geschichte und Herkunft des UrDinkels, aktuelles Wissen aus der Ernährungsphysiologie sowie der Besuch einer Alpsbrinz-Alp runden den Workshop ab.

Freitag, 25. Juni 2021 bis Sonntag, 27. Juni 2021

Kursort	Culinarium Alpinum, Heimat des Kulinarischen Erbes der Alpen, im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans NW. Infos und Impressionen: culinarium-alpinum.com
Referenten	Judith Gmür-Stalder, Rezeptautorin und Foodstylistin Nadia Leuenberger, Dipl. Ernährungsberaterin SVDE und Expertin für Sporternährung Petra Ruckli, Interessengemeinschaft IG Dinkel Dominik Flammer, Culinarium Alpinum (Exkursion Alpsbrinz)
Ziel	Von verschiedenen Brot- und Gebäckvariationen über eine festliche Tavolata bis hin zum ausgiebigen Brunch widmen wir uns ganz dem UrDinkel. Lassen Sie sich inspirieren von den kreativen Ideen und praktischen Tipps und probieren Sie diese gleich selber aus.
Zielgruppe	Hobbybäcker, Hobbyköche, KursleiterInnen, Bäuerinnen
Inhalt	<p>Freitag, 25. Juni 2021, 16.00 bis ca. 21.00 Uhr Brot-Degustation, Grundlagen der Teigherstellung, Input zu Geschichte und Herkunft des UrDinkels, Produktvielfalt kennenlernen, Tavolata mit regionalen Spezialitäten aus der Küche des Culinarium Alpinum</p> <p>Samstag, 26. Juni 2021, 8.00 bis ca. 21.00 Uhr Teige herstellen, Brote, Zöpfe und Gebäcke backen, Inputs zu UrDinkel in der Ernährung sowie Ernährung und Bewegung, Ausflug mit kurzem Fussmarsch zu einer Alpsbrinz-Alp mit Dominik Flammer, festliche UrDinkel-Tavolata</p> <p>Sonntag, 27. Juni 2021, 9.00 bis 13.30 Uhr UrDinkel-Brunch vorbereiten und geniessen, Ernährungsinput zur Bedeutung der Mahlzeiten im Tagesverlauf mit Fokus Frühstück</p>

Preis

CHF 650.-

Im Preis inbegriffen sind: Drei Kurstage, geführter Ausflug, Verpflegung, Kursunterlagen, UrDinkel-Backbuch und UrDinkel-Kochbuch
(nicht inbegriffen: Übernachtung, Getränke)

Anmeldung & weitere Infos

Culinarium Alpinum, Mürgstrasse 18, 6370 Stans NW
seminar@culinarium-alpinum.ch, Telefon 041 619 17 00

Anmeldeschluss: 31. März 2021

