

Chur, 30. Januar 2012

Käse und Weinakademie im Hauptbahnhof Zürich

Die Käse & Weinakademie führt am Donnerstag-Abend, 2. Februar 2012 im Restaurant AuPremier im Hauptbahnhof Zürich ein Genuss-Seminar mit Spezialitäten aus Graubünden und dem Glarnerland sowie den Regionen Zürichsee und Zürcher Oberland durch.

Die Käse & Weinakademie mit Sitz in Zürich „verfolgt die Spuren kulinarischer Künste und regionaler Köstlichkeiten in der Schweiz, sucht den Bezug zu wertorientierter Produktion, der traditionellen handwerklichen Verarbeitung und den regionalen Kulturen und lässt Geniesserinnen und Geniesser ursprüngliche Produkte entdecken.“ Für Geschäftsführer Dr. Stefan Flückiger ist es ein wichtiges Ziel, Konsumenten wie Gastronomieangestellten den ursprünglichen Geschmack und die Bedeutung echter Regionalprodukte in Form von Seminaren näher zu bringen.

Am kommenden Donnerstag steht das Zusammenspiel von Käse und Wein auf dem Programm des Seminarabends, das vom ausgewiesenen Maître Fromager Stefan Güntensperger geleitet wird. Im Restaurant AuPremier im Hauptbahnhof Zürich wird nebst den Regionen Zürichsee, Zürcher Oberland und Glarus auch Graubünden zu Gast sein: ausgesuchte Käsespezialitäten der alpinavera Partner und die passend abgestimmten Weine vom Weingut zur alten Post aus Jenins werden an diesem Abend zur Verköstigung angeboten. alpinavera wird als überkantonal tätige Kommunikations- und Vermarktungsplattform alpiner Produkte auch den Käse aus dem Glarnerland am Degustationsabend präsentieren. Die Vermarktungsplattform für Produkte aus dem Zürcher Berggebiet, natürli, liefert zusammen mit dem Winzer Markus Weber aus Meilen diverse Köstlichkeiten aus dem Zürcher Oberland und dem Zürichsee-Gebiet.



Zur Teilnahme am Seminar sind interessierte Konsumenten ebenso wie Gastronomie- und Hotelangestellte oder Personen aus dem Einzelhandel eingeladen. Informationen und Anmeldeformular unter www.kaeseundweinakademie.ch.

Porträt alpinavera

Der Verein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für alpine Produkte aus Graubünden, Glarus und Uri. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern ein gemeinsames Marketing an.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten. Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: jasmine.saidbucher@alpinavera.ch

Tel.: +41 (0)81 254 18 50

www.alpinavera.ch

Bild:



Bild: Georg Schlegel, Weingut zur Alten Post in Jenins, stimmt an der Vordegustation die Weine auf die alpinavera-Käsespezialitäten ab.

Hinweis:

Gerne können wir Ihnen weitere Bilder zustellen bzw. in höherer Auflösung liefern.

Bitte kontaktieren Sie uns unter: info@alpinavera.ch oder Tel. 081 254 18 50.