



Slow Food® Nordbünden

Einladung zum Themenanlass: Herstellung von „Labné“



Montag, 08.04.2019

17.30 Uhr

Liebe Slow-Food Mitglieder

Am 8. April laden wir Euch herzlich ein zum Produzenten Christian Will (www.gnue.ch).
Im Schulhaus Untervaz wird mit viel Achtsamkeit und Liebe ein spezielles Joghurt „Labné“ hergestellt.
Labné ist der Persische Begriff für 'Joghurtcreme', also ein Qualitätsjoghurt, welches besonders cremig ist und einen höheren Fettgehalt (mind. 5%) hat.

Der Betrieb von Christian 'Gnue' steht für drei wertvolle Grundprinzipien: weniger, besser und heimisch.
Ganz im Sinne von Slow Food mit gut, sauber, fair. Was bei Christian alles dahinter steht, erzählt er Euch gerne selbst.

17.30 Uhr Treffpunkt auf dem Schulhausplatz Untervaz, Schulweg, 7204 Untervaz. Parkplätze vorhanden. Besichtigung des Betriebs.

Anschliessend dürfen wir seine Produkte degustieren. Es wird nicht nur Joghurt sein. Die „Nebenprodukte“ die rund um die Labné Herstellung entstehen, inspirieren zu weiteren Köstlichkeiten.

Kosten: Fr. 30.00 pro Teilnehmer mit umfangreicher Degustation der verschiedenen eigenen hochwertigen Produkte (lasst Euch überraschen!)

Wir freuen uns auf Eure Teilnahme und erwarten Eure Zusage bis am **03. April 2019**.

Für den Vorstand:

Priska Inauen und Rainer Riedi

Anmeldung:

Anzahl Personen:

Name/Vorname:

Adresse und Tel.Nr.:

Sekretariat Büro Dr. iur. R. Riedi, Poststrasse 22, 7000 Chur,

E-mail: convivium@slowfood-grischa.ch , Tel. 081 252 29 59 / FAX 081 252 29 54.