



Mittwoch, 29. April 2015

Einladung in die Sennerei Andeer

Liebe Slow-Fooder und Freunde von Slow Food

Mitten im alten, von herrlichen Häusern geschmückten Dorfkern steht die Sennerei von Andeer oder die Stizun da Latg, wie sie auf Rätoromanisch heisst. Hier wirken Maria Meyer und Martin „Flo“ Bienenrth – sie dipl. Käsemeisterin, er studierter Landwirt, Affineur und Buchautor. Ihre Käsekreationen begeistern weit über die Region hinaus. Davon zeugen mehrere Weltmeisterauszeichnungen als Würdigung für gelebte Leidenschaft und Beharrlichkeit. Maria und „Flohs“ Philosophie hinterlässt sichtbare Spuren: Da sie ihre Produkte ausschliesslich aus Horn- und silofreier Biomilch herstellen, weiden im Schams wieder Kühe mit Hörnern.

Für weitere Infos siehe unter www.sennerei-andeer.ch

Wer Käseliebhaber, Affineure und „Gwundrigi“

Wann Mittwoch, 29. April 2015

Zeit Neu! > 17.30 Uhr Treffpunkt Sennerei

Programm Besichtigung Sennerei, Käsekeller, Degustation und gemütlicher Apèro

Ort Parkplatz vor der Sennerei Andeer oder Nähe Hotel Fravi

Kosten Mitglieder Slow Food Gratis / nicht Mitglieder Fr. 15.- / inkl. Degustation und Apèro Getränke

Anmeldung bis 23. April 2015 an > convivium@slowfood-grischa.ch

Mitfahrgelegenheit gesucht? Wir können diese koordinieren – bei Anmeldung mitteilen.

Anmeldung

Anzahl Personen _____

Name/Vorname _____

Evtl. Adresse _____

Telefon/E-Mail _____

Slow Food Mitglied/Nichtmitglied _____ (J/N)

E-Mail: convivium@slowfood-grischa.ch oder FAX 081 252 29 54

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



www.slowfood-grischa.ch

www.slowfood.ch

www.slowfood.com

