



Besuch Alpenkeller in Tschierschen bei Adrian Hirt

Im Alpenkeller in Tschierschen erleben wir die Geschichte vom Alpenhirt, der traditionellen Herstellung von Bündner Trockenfleisch und die verschiedenen ursprünglichen Formen der Landwirtschaft in den Bündner Bergen. Adrian spricht unter anderem auch über den Hanfanbau im Tal Schanfigg bis in die 1930er Jahre und weshalb er im Sommer 2017 mit den AlpenPionieren erstmals wieder Hanf kultivierte und damit kürzlich sogar in der Tagesschau kam. Auf einer Zeitreise werden die traditionellen Köstlichkeiten degustiert. Bündnerfleisch, Salsiz, aber auch frisches Hanfbrot und KnabberHanf. Freut euch auf einen authentischen Abend voller Geschichten in Tschierschen.

Datum / Zeit: neu **Freitag, 6. Oktober 2017 , 18.30 Uhr (Dauer ca. 90 Minuten)**

Ort: **Alpenkeller in Tschierschen**

Treffpunkt: **grosser Parkplatz Ortseingang Tschierschen**

Preis: **Mitglieder Fr. 35.00 / Nichtmitglieder Fr. 40.00**

Mindestteilnehmerzahl: **10 Personen**

Anmeldung: bis Montag 2. Oktober 2017 an convivium@slowfood-grischa.ch

Anzahl Personen: _____

Name/Vorname _____

Telefon/Email _____

E-Mail: convivium@slowfood-grischa.ch oder FAX 081 252 29 54
Sekretariat Büro Dr. iur. Rainer Riedi, Poststrasse 22, 7000 Chur

