



SPICE UP! MIT PASCAL HAAG

Was wäre ein Gourmetmenü schon ohne die richtige Würze? Pascal Haag zeigt in seinem Workshop «Spice Up!», wie die richtigen Gewürze die Welt der Genüsse beflügeln können.

Das neue Jahr hat für die Gastrosophinnen im wahrsten Sinne des Wortes aussergewöhnlich «spicy» begonnen. Vegi- Koch und Rezeptentwickler Pascal Haag lud zu seinem neuen Workshop «Spice Up!», und die Gastrosophinnen durften gemeinsam mit ihm ins Reich der Gewürze eintauchen und viel über die Welt der richtigen Würzung lernen. Gewürze finden bereits seit Jahrtausenden sowohl in der Küche als auch in verschiedensten Heilpraktiken vielfältige Anwendungen und bereichern somit das Leben der Menschen auf mannigfaltige Art und Weise. Trotz alledem haben sie in unserer Küche nicht denselben Stellenwert wie in anderen Ländern und spielen eine eher untergeordnete Rolle in der klassischen Gourmetwelt. Dabei können sie auch unseren Gerichten eine ganz besondere Note einhau-

chen, Emotionen wecken und Geschichten erzählen. Neben Wissenswertem rund um eine Auswahl von einzigartigen Gewürzen gab es auch so einiges zu riechen, zu fühlen und natürlich zu degustieren. Zusätzlich wurde gemeinsam noch eine pikante Khmer Currypaste für zu Hause hergestellt. Pascal Haag hat mit «Spice Up!» definitiv den richtigen Geschmack bewiesen und die Gastrosophinnen auf eine wunderbare sensorische Reise mitgenommen.


GASTROSOPHINNEN
SCHWEIZ

INFO

weitere Informationen
pascalhaag.ch

JETZT MITGLIED WERDEN UND FALSTAFF-ABO SICHERN!

Frauen, die Freude am Kochen und am Essen, an schön gedeckten Tischen und am Ausprobieren und Austauschen von Rezepten haben, sind herzlich willkommen,

Alle Mitglieder kommen in den Genuss von folgenden Vorteilen:

Teilnahme an exklusiven Anlässen und Kochkursen
Spezialangebote
Austausch unter Gleichgesinnten
Freundschaften knüpfen und pflegen
Jahresabonnement von Falstaff Schweiz

Kosten: CHF 200,- pro Jahr
zuzüglich einmaliger Eintrittsgebühr von CHF 70,-
gastrosophinnen.ch