



Kochen und Backen mit «alten» Apfelsorten aus der Schweiz

Beschreibung	Bis vor 100 Jahren war die Landwirtschaft in der Schweiz geprägt von einer Vielfalt von Obstsorten, die vielfach lokal oder regional kultiviert und verwendet wurden. Mit der Modernisierung verstärkte sich der Fokus auf Ertrag und rationelle Bewirtschaftung. Damit ging eine weitgehende Konzentration auf wenige Sorten einher. Dank diverser Projekte wurden in den vergangenen Jahrzehnten viele «alte» Sorten inventarisiert und werden seither angebaut und gepflegt. In diesem Kurs erfahren Sie mehr über Obstsorten und lernen welche Sorten sich zum Backen, Kochen und Dörren speziell gut eignen.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Wissenswertes zu den verschiedenen Apfelsorten• Informationen über den Verein «Fructus»• Kochen und Backen einiger Rezepte mit verschiedenen speziellen Apfelsorten		
Voraussetzung	Ein in der Schweiz gültiges Covid-Zertifikat und ID oder Pass		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Wissen über alte Obstsorten gewinnen (Fructus)• Sie lernen einige leckere Gerichte und Gebäcke wie z.B. Wähen, Strudel, Kuchen, Apfelmus oder Apfelaufäufe kennen und zubereiten.• Sie erhalten Tipps, wie man Obst dörren kann und welche Sorten sich speziell eignen.		
Zusatzinfo	<ul style="list-style-type: none">• Dies ist eine Kooperation mit Fructus - die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten fructus• Das Angebot ist aufgrund der aktuellen Covid-Verordnung ein zertifikatspflichtiger Kurs.		
Datum	09.11.2021 / E_1543010		
Zeit	18:00 - 21:50 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 120.00		
Durchführungsort	Klubschule Altstetten, Vulkanplatz 8, 8048 Zürich-Altstetten		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	09.11.2021	18:00 - 21:50

Klubschule Migros Altstetten Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch
[klubschule.ch](#)

