

Maurice Maggi

kocht mit dir.



Jeden zweiten Donnerstag im
Bachsermärt Seefeld

Maurice Maggi gestaltet seit 1984 mit wilder Saat das Stadtbild von Zürich mit. Seine liebevoll gepflanzten Malven erinnern uns täglich, unseren gewohnten Rhythmus zu durchbrechen und langsamer zu gehen, unserer digitalen Beschleunigungskultur zu entfliehen, kurz den Moment zu geniessen. Geniessen kann Maurice nicht nur auf der Strasse, er genießt vor allem in der Küche. Er kauft gerne ein und kocht mit viel Zuneigung und Freude, am liebsten aufwendig und auserwählt. Sein Wissen und den Bezug zum Produkt gibt er jetzt weiter.

Programm 2018

- 25. Januar Der Kohl das Trendgemüse
- 08. Februar Die Rande bringen Farbe in den Winter
- 22. Februar Die Rübenfamilie
- 08. März Kellerkinder Sellerie
- 22. März Kartoffeln vor dem Frühlingserwachen
- 05. April das erste Wilde im Jahr
- 19. April Junges Gemüse leben auf den Teller

Jeden **zweiten Donnerstag**, jeweils in der geraden Woche, stellt Maurice Maggi im **BachserMärt Seefeld 19:30** in der neuen Reihe «Vernissage» ein Produkt und seine Vielfalt in der Verwertung vor. Es wird gekocht, erzählt, erklärt, ausprobiert, gegessen und getrunken. Der Anlass kostet CHF 30.– ohne Weinbegleitung und 40 CHF.– mit Wein.

Bitte anmelden unter vernissage@bachsermaert.ch da es eine beschränkte Platzzahl hat.

bachsermaert.ch

Wir sind da. Komm auch.

BACHSERMÄRT
S E E F E L D