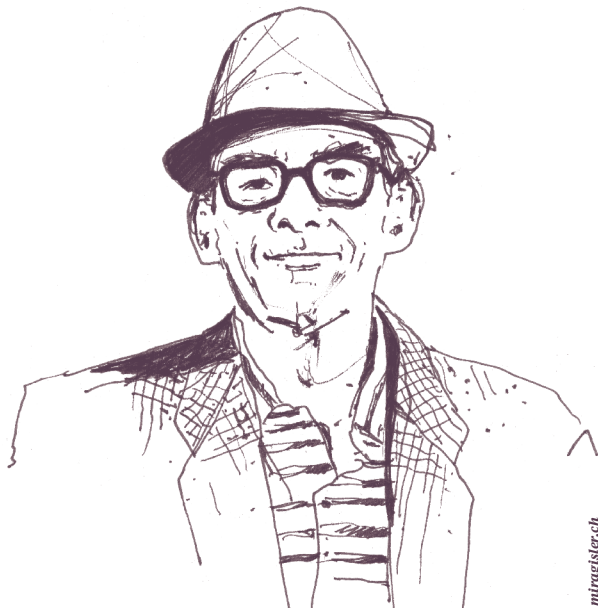


# Maurice Maggi

*Gemüse-Vernissage*



Jeden zweiten Donnerstag feiern  
und zelebrieren wir ein Gemüse im  
BachserMärt Seefeld.  
Jedes ist ein Kunstwerk.

Im **BachserMärt Seefeld** sind seit neustem ungewohnte Gemüse vom Feld von **slowgrow** im Angebot, die eine ganz besondere Aufmerksamkeit beim Kochen brauchen.

**Jeden zweiten Donnerstag** zelebriert **Maurice Maggi** im **BachserMärt** an der Seefeldstrasse 29 um **19:30 Uhr** an einer Vernissage eine der Varietäten. Daraus entsteht eine einzigartige Rezeptsammlung, die im Laden abgeholt werden kann. Maurice zeigt die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten der Gewächse. Es gibt seine Kreationen zu essen, dazu kredenzen wir Naturwein.

Maurice Maggi ist bekannt geworden durch seine Gestaltung des Stadtbilds von Zürich mit liebevoll wild gesäten Malven. Er ist ein ausgezeichneter Koch, seine Bücher sind legendär.

### **Die nächsten Vernissagen**

- 6. Sept. **Die letzten hiesigen Tomaten & Bohnen**
- 20. Sept. **Rettich, Mais & Fenchel**
- 4. Okt. **Quitte** - Die verkannte Frucht & Wildfrüchte
- 18. Okt. **Kürbis Allerlei** - Salziges & Süsses
- 1. Nov. **Wundermittel Petersilienwurzel & Topinambur**
- 15. Nov. **Bodenrüben & Haferwurzeln**
- 29. Nov. **Exoten aus der Erde** - Erdmandeln, Yacon & Oka
- 13. Dez. **Kardi** - Die stachelige Königin der Gemüse

Es wird erzählt, erklärt, ausprobiert, gegessen und getrunken. Der Anlass kostet CHF 30.- ohne, CHF 40.- mit Wein. Bitte anmelden unter **kochmitmir@bachsermaert.ch**, da es eine beschränkte Platzzahl hat.

### **Wir sind da. Komm auch.**

bachsermaert.ch - slowgrow.ch - leaf-to-root.com  
auf Facebook: Maurice Maggi lädt zur Vernissage

BACHSER **MÄRT**