

Zu Tisch an der OFFA

Bei «Zu Tisch an der OFFA» nimmt das Publikum Platz, lernt neue Kochbücher und Rezepte kennen oder erfährt von Expertinnen, Köchen und Geniessern Wissenswertes über achtsamen Fleischgenuss und bewusstes Kochen mit Zutaten aus der Region. Auch was den Sonntagszopf zur Perfektion bringt, wie Food Waste vermieden werden kann und was es für handgemachte Pasta braucht, wird den OFFA-Besuchenden nähergebracht.



Mittwoch, 17. April 2024

Zopf-Bäckertipps fürs Sonntags-Ritual

Judith Erdin «Mit der richtigen Ausroll- und Flechttechnik gelingen Zöpfe wie vom Beck!»

10.30 – 11.15 Uhr
Zopfteig (Zutaten und Herstellung)

12.00 – 12.45 Uhr
Zopf klassisch flechten (Teigstränge ausrollen, verschiedene Flechtarten)

13.00 – 13.45 Uhr
Amt für Umwelt und Energie: Food Waste vermeiden

14.15 – 15.00 Uhr
Zopfteig (Zutaten und Herstellung)

15.45 – 16.30 Uhr
Zopf klassisch flechten (Teigstränge ausrollen, verschiedene Flechtarten)

Donnerstag, 18. April 2024

Handgemachte Pasta leicht gemacht

Claudio Del Principe «Selber machen schmeckt nicht nur besser, man weiss auch, was drin ist: jede Menge Liebe.»

10.30 – 11.15 Uhr
Einfach & gut: Handgemachte Pasta mit Hülsenfrüchten

11.45 – 12.30 Uhr
Einfach & gut: Handgemachte Pasta mit Saisongemüse

13.00 – 13.45 Uhr
Einfach & gut: Handgemachte Pasta mit Hülsenfrüchten

14.15 – 15.00 Uhr
Einfach & gut: Handgemachte Pasta mit Saisongemüse

15.30 – 16.15 Uhr
Amt für Umwelt und Energie: Food Waste vermeiden

16.30 – 17.15 Uhr
Electrolux: Showkochen mit Nicole Keller

Freitag, 19. April 2024

«eifach gsund» - Tag des Gesundheitsdepartements St.Gallen

Vielfältige Inputs rund um ausgewogene Ernährung im Alltag.

10.30 – 11.15 Uhr
Ein guter Start in den Tag: Frühstücksideen

11.45 – 12.30 Uhr
SMART Cuisine & Bewusstsein für psychische Gesundheit

13.00 – 13.45 Uhr
Mit Protein-Power zu Muskel-Power im besten Alter

14.15 – 15.00 Uhr
Amt für Umwelt und Energie: Food Waste vermeiden

15.30 – 16.15 Uhr
Mit Protein-Power zu Muskel-Power im besten Alter

16.30 – 17.15 Uhr
Electrolux: Showkochen mit Nicole Keller

Samstag, 20. April 2024

Perfekte Penne zum Nachkochen

Tobias Funke «Eine Hommage an die Gerichte unserer Mamis, wie Cinque P oder Riz Casimir.»

10.30 – 11.15 Uhr
Showkochen mit Tobias Funke

11.45 – 12.30 Uhr
Showkochen mit Tobias Funke

13.00 – 13.45 Uhr
Electrolux: Showkochen mit Nicole Keller

14.15 – 15.00 Uhr
Showkochen mit Tobias Funke

15.30 – 16.15 Uhr
Showkochen mit Tobias Funke

16.30 – 17.15 Uhr
Amt für Umwelt und Energie: Food Waste vermeiden

Sonntag, 21. April 2024

Wirklich gutes Fleisch braucht Geduld, Zeit und Sorgfalt

Michael Vogt «Einblicke in den nachhaltigen und geschmackvollen Fleischgenuss.»

10.30 – 11.15 Uhr
Nachhaltiges und geschmacksvolles Fleisch: Ausbeinen einer Rindsschulter

11.45 – 12.30 Uhr
Special Cuts: Erklärt und präsentiert

13.00 – 13.45 Uhr
Amt für Umwelt und Energie: Food Waste vermeiden

14.15 – 15.00 Uhr
Keine Angst vor der Tartar- und Special-Cuts-Zubereitung

15.30 – 16.15 Uhr
Electrolux: Showkochen mit Nicole Keller

16.30 – 17.15 Uhr
Fleischdegustation mit Michi Vogt



46. Frühlingsmesse
St.Gallen, 17. – 21. April 2024