

Zu Tisch an der OFFA

Bei «Zu Tisch an der OFFA» erfahren die Besuchenden alles über bewussten Genuss: Von «Cucina Povera» – der «Arme-Leute-Küche» – bis hin zu Fisch- und Meeresfrüchten. Expertinnen und Köche zeigen, wie man Blätterteig selbst herstellt und das perfekte Fleischstück vom Grill zubereitet. Kinder können beim Backen mithelfen, während alle lernen, wie man mit regionalen Zutaten kocht. Zum Abschluss gibt es eine unterhaltsame «Happy Hour» mit Cocktails und Mocktails – für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Mittwoch, 9. April 2025

Kinder-Backtag mit Electrolux

Alexa Hauser und Nicole Koller backen zusammen mit Kindern aus dem OFFA-Publikum und freuen sich auf viele spontane Teilnehmende. Kreativität, Spass und leckere Ergebnisse garantiert!

10.30 – 11.15 Uhr
Zöpfli backen – gemeinsam formen und geniessen

12.00 – 12.45 Uhr
Blätterteig-Krebse und Fleisch-Gipfeli kreieren

13.30 – 14.15 Uhr
Dreierlei süsse Gipfeli backen

15.00 – 15.45 Uhr
Zöpfli backen – gemeinsam formen und geniessen

16.30 – 17.15 Uhr
Dreierlei süsse Gipfeli backen

Donnerstag, 10. April 2025

Cucina Povera. Arme-Leute-Küche als zeitgemässe Esskultur?

Claudio Del Principe erklärt die Cucina Povera zur perfekten Formel für zukunftsfähige Ernährung: Simple und günstige Zutaten, einfache Kochtechnik, regional und ohne Food Waste.

10.30 – 11.15 Uhr
Besser essen? Einfach kochen wie unsere Grossmütter

11.45 – 12.30 Uhr
Besser essen? Einfach kochen wie unsere Grossmütter

13.00 – 13.45 Uhr
Besser essen? Einfach kochen wie unsere Grossmütter

14.15 – 15.00 Uhr
Besser essen? Einfach kochen wie unsere Grossmütter

15.45 – 16.30 Uhr
Happy Hour mit GOBA: Stefan Ulmann holt den Frühling ins Glas mit facettenreichen Drinks und genussvollen Apéros.

Freitag, 11. April 2025

Fisch und Meeresfrüchte in Perfektion

Die Swiss Culinary Creators und Comestibles Zellweger präsentieren mit den Spitzenköchen Urs Koller und Markus Schmid fünf exklusive Fisch- und Meeresfrüchte-Workshops.

10.30 – 11.15 Uhr
Fisch & Wasser – Bodensee trifft Nordatlantik

11.45 – 12.30 Uhr
Roh & Raffiniert – Tatar & Ceviche neu gedacht

13.00 – 13.45 Uhr
Feuer & Rauch – Grillen, Flambieren & Rösten

14.15 – 15.00 Uhr
Texturen & Techniken – Sous-vide, Emulsion & Schäume

15.30 – 16.15 Uhr
Fusion & Zukunft – Regionale Produkte neu interpretiert

16.45 – 17.30 Uhr
Happy Hour mit Ruedi Gamper

Samstag, 12. April 2025

Blätterteig – so einfach gelingt der vielschichtige Teig

Blätterteig selbst machen? Klingt komplizierter, als es ist – und schmeckt hausgemacht einfach besser! Judith Erdin zeigt, wie es geht.

10.30 – 11.15 Uhr
Blätterteig: Herstellung

12.00 – 12.45 Uhr
Blätterteig: Herstellung

14.00 – 14.45 Uhr
Blätterteig: Verarbeitung - Mandelgipfel

15.15 – 16.00 Uhr
Blätterteig: Verarbeitung - Mandelgipfel

16.30 – 17.15 Uhr
Happy Hour mit Ruedi Gamper

Sonntag, 13. April 2025

Filet war gestern – die neuen Stars auf dem Teller

Geschmack, Nachhaltigkeit und Genuss! Fleischexperte Michael Vogt zeigt, dass regionales Fleisch problemlos mit den Edelstücken aus dem Ausland mithalten kann.

10.30 – 11.15 Uhr
Steakkunde: Präsentation diverser Cuts

11.45 – 12.30 Uhr
Kleiner Fleischgrillkurs

13.00 – 13.45 Uhr
Steaktasting: Flat Iron vs. Filet aus Uruguay

14.15 – 15.00 Uhr
Steaktasting: Merlot vs. Filet aus Paraguay

15.30 – 16.15 Uhr
Steaktasting: Dry-Aged Beef vs. Prime Beef aus dem Ausland

47. Frühlingsmesse
St.Gallen, 9.-13. April 2025