

Events 2023

«Events im Wandel der zehn Jahreszeiten»

Über mich:

- Autor von Buch «Ten Seasons - Kochen mit Urprodukten» (Kochbuch, Enzyklopädie und Bildband) nach dem phänologischen Kalender.
- Veranstalter von Foodwanderungen und Urkräuterschulungen für Tourismusvereine, Firmen, Gemeinden und Privatpersonen.
- Küchenchef, Küchenmeister und gastronomischer Leiter mit über 25-jähriger Berufserfahrung in vielfältigen Gastronomiebetrieben mit Flair für natürliche und nachhaltige Produkte.
- Langjähriger Food Fotograf und Referent in Kochschulen für Teamschulungen und Privatpersonen.

Wichtigste Stationen:

- 2021 Veröffentlichung Buch «Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten»
- 2018 Eröffnung Restaurant Opera Zürich nach Agefoodkriterien nach 8 Monaten dotiert mit 15 Punkten Gault Millau
- 2015 Gründung Einzelfirma Agefood und Media Release
- 2014 Neueröffnung Feinwerk Restaurant in Regensdorf nach Agefood Kriterien innert 6 Monaten dotiert mit 14 Gault-Millau-Punkten
- 2009 – 2014 Chefreferent CKW Kochstudio, Rathausen, Thessoni Classic, Regensdorf, Casino Luzern
- 2006 – 2013 Küchenchef Hotel Waldheim, Risch (15 Punkte Gault Millau)
- 2003 – 2006 Küchenchef Hotel „Drei Könige“, Entlebuch (15 Punkte Gault Millau)



*Urprodukte erzeugen Kontraste und Emotionen
fernab von Mainstream*



Das Age Food Konzept:

- Agefood setzt sich aus den Worten: Age – alt und Food – Nahrung zusammen und soll den Fokus auf die Produktauswahl richten.
- In der Agefood-Küche werden Produkte verwendet, welche schon seit Jahrtausenden so in der Natur vorzufinden sind oder dem am nächsten kommen.
- Die Produkte sollen aus dem nahen Lebensraum kommen, um der Nachhaltigkeit Rechnung zu tragen.
- Viele Produkte kommen aus Wäldern, Seen und Bergregionen, da diese Bereiche am ursprünglichsten sind und werden nach den 10 Jahreszeiten des phänologischen Kalenders gesammelt und verarbeitet.
- Da die heutigen Getreidearten Zuchtformen sind, wird in der Küche darauf geachtet, Urformen zu verwenden.
- Grosser Wert wird auf eine produktschonende und aromatische Verarbeitung gelegt, ohne das Produkt zu verfremden.
- Ziel ist es, durch natürliche und unverfälschte Aromen und spannende Kombinationen Genuss zu erzeugen und dabei das Bewusstsein für den eigenen Lebensraum zu steigern.
- Das Agefood-Konzept habe ich entwickelt, um einen nachhaltigen, gesunden und genussvollen Weg in der Ernährung aufzuzeigen und gesichert, um diesen Küchenstil vor der Verwässerung zu schützen.

Teamanlässe für Firmen

- **Teamwanderung** durch unsere spannende und aromatische Wildkräuterwelt mit genug Zeit für Fragen und zum Austausch untereinander mit anschliessendem kleinen Apero unter Verwendung der gesammelten Kräuter.

120.- CHF pro Person	Kleingruppen	4-6 Personen
98.- CHF pro Person	Gruppen	7-12 Personen
85.- CHF pro Person	mittlere Gruppen	13-20 Personen
78.- CHF pro Person	grosse Gruppen	21-28 Personen

Dauer: 2-3 Stunden

Ort: Rotkreuz (andere Orte nach vorgängiger Absprache)

- **Waldkochkurs** mit gemeinsamem Sammeln und Verarbeiten von Wildaromen und anschliessendem Vollenden kleiner Gerichte in Begleitung mit Getränken je nach Absprache.

150.- CHF pro Person	Kleingruppen	4-6 Personen
120.- CHF pro Person	Gruppen	7-16 Personen

Dauer: 2,5 Stunden

Ort: Rotkreuz (andere Orte nach vorgängiger Absprache)



- **Kräuterwanderung** durch Wald und über Wiesen mit viel schon fast vergessenem Wissen über unsere Wildaromen und die Natur, mit kleinem Snack aus Urprodukten, die Sie dadurch besser kennen lernen und mit Waldeistees.

85.- CHF pro Person	Kleingruppen	4-9 Personen
74.- CHF pro Person	Gruppen	10-22 Personen

Dauer: 2,5 Stunden

Ort: Rotkreuz (andere Orte nach vorgängiger Absprache)

- **Urkräuterseminar in Ihrer Firma** mit Sensorik Schulung, Degustation von Uraromen und vielen spannenden Fakten und Geschichten über unsere Umwelt in Ihrem Unternehmen. Zum Abschluss gibt es eine Vierwurzelsuppe mit Waldbrot und Eichelcookies und Zeit für Fragen rund ums Thema Kochen.

88.- CHF pro Person	12- 16 Personen
79.- CHF pro Person	17-22 Personen

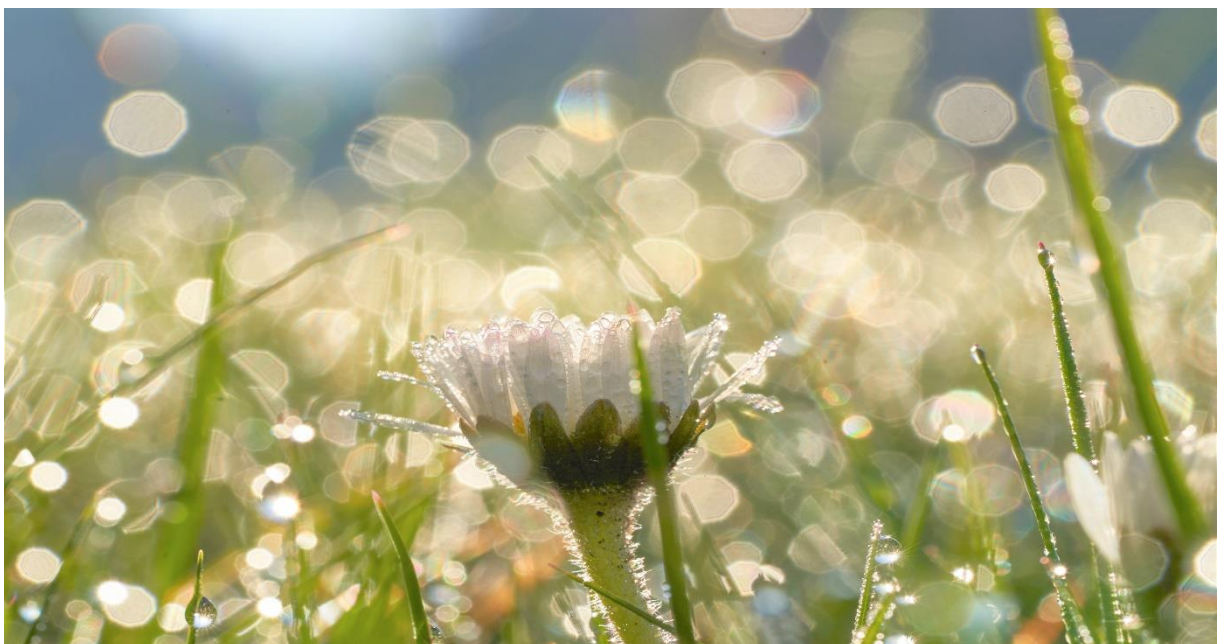
Zusätzlich 1.40 CHF/km Fahrtkosten

Dauer: 1,5 Stunden

- **Gastkochanlass** in Ihrem Unternehmen, ein Event nach den «Ten Seasons» zusammen mit Ihrem Gastroteam. Ob Apéro riche oder ein mehrgängiges Menü für Ihre Gäste oder Kunden, zusammen überraschen wir Ihre Gäste und schaffen eine persönliche Verbindung zu ihnen. Auch Ihre Mitarbeiter profitieren von dem Wissen und es bringt frischen Wind ins Team.

Preis nach Aufwand	10- 50 Personen
--------------------	-----------------

Zusätzlich 1.40 CHF/KM Fahrtkosten



Kochevents Privat

- **Ten Seasons Menü** für Sie und Ihre Gäste bei Ihnen Zuhause serviert. Geniessen Sie die aussergewöhnlichen Aromen und die Kraft unserer Urkräuter in Form eines nachhaltigen 4 bis 6 Gänge Menüs mit Waldbrot und Kräuterölen voller Kraft und Emotionen.
Ich führe Sie in die geschmacklichen Geheimnisse unserer Natur ein, die Produkte für das Menü sind von mir gesammelt und von Fischern und Bauern aus der Umgebung. Das Menü entsteht für jeden Anlass neu und richtet sich nach den Zehn Jahreszeiten den Phänologischen Kalenders.

250.- CHF pro Person	Kleingruppen	4 Personen
240.- CHF pro Person	Gruppen	5-8 Personen
220.- CHF pro Person	Grosse Gruppen	9-12 Personen

Zusätzlich 1.40 CHF/KM Fahrtkosten

Dauer: 3-4 Stunden

- **Urkräuterkurs** und gemeinsames Kochen nach den «Ten Seasons» in Ihrer Küche. Ich bringe eine kleine Auswahl von 30 Kräutern mit und zusammen probieren wir die wilden Aromen, dabei gibt es viele Tipps zum Sammeln und Verwenden der Produkte. Währenddessen bereiten wir eine kleine Auswahl an Aperos vor, welche wir dann zusammen mit einem Waldeistee geniessen.

160.- CHF pro Person	Kleingruppen	4-6 Personen
120.- CHF pro Person	Gruppen	7-11 Personen
90.- CHF pro Person	Grosse Gruppen	12-16 Personen

Zusätzlich 1.40 CHF/KM Fahrtkosten

Dauer: 2-3 Stunden

- **Kräuterwanderung** durch Wald und über Wiesen mit viel schon fast vergessenem Wissen über unsere Wildaromen und die Natur, mit kleinem Snack aus Produkten, die Sie dadurch besser kennen lernen und Waldeistees.

85.- CHF pro Person an ausgeschriebenen Daten (Durchführung ab 4 Personen)
85.- CHF pro Person Privatgruppen ab 6 Personen

Bezahlung erfolgt in bar am Durchführungstag.

Dauer: 2,5 Stunden

Ort: Rotkreuz (andere Orte nach vorgängiger Absprache)

- **Agefood Unplugged**, Ich besuche Sie und wir erkunden zusammen Ihre Umgebung und suchen nach aromatischen Schätzen vor Ihrer Haustür. Im Anschluss geniessen wir einen Waldeistee und einen kleinen Snack, dabei haben wir noch Zeit für Fragen rund um Kräuter und das Verarbeiten.

93.- CHF pro Person	Kleingruppen	4-6 Personen
86.- CHF pro Person	Gruppen	7-12 Personen
68.-CHF pro Person	Grosse Gruppen	13-18 Personen

Zusätzlich 1.40 CHF/km Fahrtkosten

Dauer: 1,5-2,5 Stunden



Gut zu Wissen

Anreise Wanderungen

Bahnhof Rotkreuz ist 5 Minuten vom Treffpunkt entfernt

Parkplätze sind vorhanden

Treffpunkt: 47.140543896819736, 8.440148736785178

Kosten Anreise zum Kunden

Bei Anreise zum Kunden werden Hin- und Rückfahrt mit 1.40 CHF pro Km berechnet, wenn vor Ort Kein Parkplatz zur Verfügung steht müssen noch die Parkgebühren vom Kunden übernommen werden.

Allgemeines

Es wird empfohlen

mit festem Schuhwerk zur Wanderung zu kommen,

Feste Kleidung zum Schutz vor kleinen Waldbewohnern zu tragen

Sonnenschutz an sonnigen Tagen aufzutragen

Messer für Kräuter oder Zweige mitzubringen

Geschirr zum Sammeln mitzubringen

Kosten Zahlungskonditionen/Stornierung

Für jeden Anlass im Freien wird ein Ersatzdatum abgemacht, um flexibel auf das Wetter reagieren zu können.

7 Tage vor dem Anlass muss 50 Prozent vom vereinbarten Betrag an die in der Offerte angegebene Bankverbindung überwiesen sein, damit die Bauern und Fischer sicher Ihr Geld bekommen, und Vorarbeiten geleistet werden können. Bis 5 Tage vor dem Anlass können Sie die Personenzahl noch anpassen, den Anlass verschieben oder den Anlass absagen; danach beträgt die Stornierungsgebühr 50 Prozent des vereinbarten Betrages.

Tipp

Rufen Sie mich doch an, wenn Sie Fragen oder besondere Wünsche haben.

In einem kurzen Gespräch ist vieles schnell geklärt.

TEN
SEASONS
Kochen mit Urprodukten

