



## Wein und Freunde 6 – Das Geschmacksfestival

Sa 2. Juni 15–20 Uhr / So 3. Juni 13–18 Uhr

Im Schloss Köniz, freier Eintritt

### Du kannst was erleben

Das Herzstück des Festivals

Triff Produzenten und Händler mit Überzeugungen und Individualität.

Degustiere ihre Produkte und erfahre den Unterschied.

Nimm deine Eindrücke mit nach Hause, denn du kannst alle Produkte kaufen und bestellen.

### Du kannst was gewinnen

Spiel unser «Mensch ärgere dich doch» und gewinne saftige Preise.

Die Spielanleitung dazu gibts am Infostand.

### Du kannst was essen

Weil Probieren hungrig macht, ist für Stärkung gesorgt, vom kleinen Happen bis zum grossen Mahl.

### Was die Freunde verbindet,

sind unsere Ansichten und Überzeugungen.

Wir leben für den schmeckbaren Unterschied zwischen sorgsamer Herstellung und industrieller Massenproduktion. Die Berücksichtigung natürlicher und kultureller Vielfalt ist für uns alltäglich wie auch unvermeidlich. Ausgehend von diesen Idealen stehen die Freunde für wertvolle Lebensmittel, frei von Profitgier.  
[www.weinundfreunde.ch](http://www.weinundfreunde.ch)

## Rahmenprogramm – Kulturhof Schloss Köniz

- 2. Juni**    **Konzert mit Weltklasse-Bluesgitarrist Kirk Fletcher (USA), Beginn 20.30 Uhr**
- 3. Juni**    **Lesung mit Nicole Bachmann und Aram Mattioli «Verlorene Welten» – lebendige Gegenwart ab 17 Uhr**
- 3. Juni**    **Brunch vom Restaurant zum Schloss, 11–13 Uhr für Fr. 29.–, exkl. Getränke  
Reservierungen an [geniessen@zum-schloss.ch](mailto:geniessen@zum-schloss.ch)**



Kinderfreundliche Umgebung zur freien Gestaltung (unbetreut)



## Lebensmittel – mal ganz nah: Verändern und bewahren

Samstag, 2. und Sonntag, 3. Juni 2018 Könizer Schloss

Lebensmittel werden aus den unterschiedlichsten Gründen verändert – um sie haltbar zu machen, um neue Geschmäcker hervorzubringen. Gleichzeitig ist unser Essen ein Abbild unserer Kultur, unserer Geschichte und unserer Traditionen. Doch auch diese Traditionen sind im stetigen Wandel. Da gilt es, offen zu sein, Fragen zu stellen und seinen eigenen Sinnen zu trauen.

Darum geht es an diesem Anlass;  
und das alles genüsslich und in bester Gesellschaft.



### Samstag, 2. Juni .....

- 15:30–16:30 **Choba Choba (Vortrag)** Kollekte  
Choba Choba erzählt, wie man die Kakao-Wertschöpfungskette verändern und gleichzeitig hervorragende Schokolade produzieren kann. Danach wird Schokolade degustiert.
- 17:00–18:30 **Verein Forum Sensorik (Workshop)** Kollekte  
La Madeleine de Proust – Workshop für eine kreative Lebensmittelsensorik. Du lernst deine eigenen sensorischen Bilder abzurufen und auszudrücken. Dies unter anderem aufgrund neuester Erkenntnisse der Wissenschaft.  
(Begrenzte Teilnehmerzahl – Anmeldung unter [info@cafethek.ch](mailto:info@cafethek.ch))

### Sonntag, 3. Juni .....

- 11:30–12:30 **Fisch vom Hof und Aquaponik (Vortrag)** Kollekte  
Fisch von Hof (Henä Buri) zeigt eine Aquaponik-Anlage, die die Fischzucht aufs Land bringt und mit der man mit wenig Wasser Fische, Gemüse und Algen produzieren kann.
- 13:00–15:00 **1 Millionen Kulturen (Degustation)** Kollekte  
Es gibt eine Degustation von fermentiertem/haltbar gemachtem Gemüse unter dem Titel «1 Millionen Kulturen».
- 15:30–17:00 **Fermentation (Workshop)** Kollekte  
Vermitteln einfacher Fermentationstechniken für den Alltag.

## Die Freunde

### Hier wird probiert

cafethek – Terroirkaffee vom Feinsten  
Länggasstee – die Kultur des Tees  
Lulus Leckereien – Gonfis, nur besser  
BioLokal – wie aus Bio vom Berg BioLokal wird  
Biohof Eggelried – s'gitt was het u Honig  
Flaura – das Biofleischkollektiv  
Moosseefisch – mehr bessere Fische  
Bruni – l'art de fromage – ohne Worte  
NoneMale – Feinkostiges mit Seele  
Ygmachts & So – hier geht nix verloren

### Hier wird geschmeckt

Gärtnerei Leonotis – Geschmack zum Pflanzen  
HotPot Chilies – aber mit Schmackes

### Hier wird getrunken

Berner Bierkollektiv – wie die Brauer so das Bier

### Hier wird degustiert

Urban und ich – Naturweine mit Ecken und Kanten  
Weinerlei – naturnahe Weine aus Europa  
Vieux Chai – Weine direkt aus dem St. Chinian  
Weinkultur Bern – freie Weine aus Süd und Ost  
Origine – Natürliche Weinkultur  
Metsiederei Eckert – Met aus Berufung

### Hier wird probiert und gegessen

Wurstart – wo einem die Wurst nicht Wurst ist  
Biohof Wydimatt – mit mobiler Crêperie und mehr  
Fräulein Frost – feine Glace, hausgemacht  
Backbord – echtes Brot und was zu knabbern  
Wald & Wiese tischen auf – der Name ist Programm  
Restaurant zum Schloss – Tafeln nach Lust und Laune

### Hier wird informiert

Verein Forum Sensorik – Wettbewerb, Infos zu Wein und Freunde und «Verändern und Bewahren»  
[www.weinundfreunde.ch](http://www.weinundfreunde.ch)