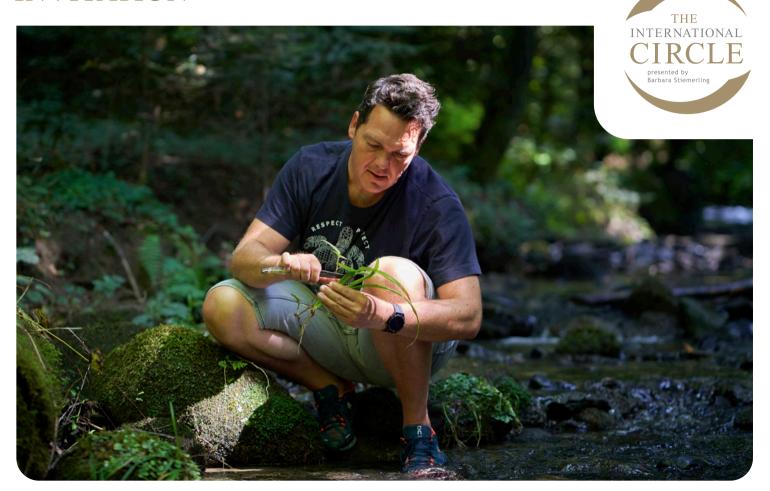
INVITATION





HERZLICH WILLKOMMEN ZUR KRÄUTERWANDERUNG

AUF DEN PFADEN DES SIJENTALWALDS - MIT DAVID KRÜGER. DEM BEKANNTEN GOURMETKOCH UND AUTOR

THE INTERNATIONAL CIRCLE freut sich, Sie zu einer Kräuterwanderführung mit David Krüger durch Wald und Wiesen einzuladen. David Krüger führt Sie ein in die Geheimnisse des Suchens, Sammelns und Kochen von unverfälschten aromatischen Urprodukten, die seit jeher in unseren Lebensräumen wachsen und so alte Aromen wieder zu entdecken. «Wildpflanzen sind überall. Man muss nur die Augen aufmachen» (David Krüger).

Der THE INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer/innen mit Schweizer Bürger/innen. Mit ihrem eigenen Label konnte die Gründerin ihre Vision umsetzen: Von einer Welt, in der sich Menschen über Grenzen hinweg wertschätzen lernen und gegenseitig bereichern. Mit modernem kosmopolitischem Esprit entstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte.





Wir freuen uns auf eine schöne und interessante Tour.

Mit herzlichen Grüssen Ihre (und Eure)

Pabaa Sh'eur Barbara Stiemerling

ANMELDUNG

Clubmitglieder CHF 120 inklusive Honorar Kräuterführung | Verpflegung | Getränke | Umlagen Dress Code: Wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk / Ausrüstung: Rucksack, Gefässe für Kräuter, Messer und Schere

Gerne erwarten wir Ihre verbindliche Anmeldung bis zum 16. April 2022 an: barbara.stiemerling@kfnmail.ch | T +41 (0) 79 360 29 62 IBAN; CH42 0483 5002 1425 8000 1 | KtNr. 21425-80-1 | Credit Suisse | BIC; CRESCHZZ80A

AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.

PROGRAMM

Freitag 29, April 2022 Datum

7eit 16.00 Uhr | Abmarsch 16.15 Uhr

Ort Risch-Rotkreuz | Sijentalwald

Treffpunkt Parkplatz Tennisclub Risch-Rotkreuz

> Buonaserstrasse | Sientalweg CH-6343 Risch-Rotkreuz

Programminfo www.agefood.ch

16 00 Uhr Begrüssung Barbara Stiemerling

Clubpräsidentin The International Circle

Erläuterungen zur Tour von David Krüger

Agefood

Abmarsch zum Siientalwald

Unterwegs kleine Pause mit Sitzgelegenheit

Ca. 17. 30 Uhr Fintreffen an der Feuerstelle mit Unterstand am Bach.

> Verpflegung durch David Krüger mit hausgemachten Produkten: u.a. eine Vierwurzelsuppe (Waldzwiebel. wilde Pastinake, wilde Möhre und Pfefferwurzel) mit Waldpilzen, Kräutern und wer möchte mit Hofpoulet. u.a. Urkräuter Tea | Kornelkirschen Limonade.

Rotwein, Bier, Mineralwasser wird von Barbara

gesponsert.

(Sitzdecken oder Kissen für Steinsitzblöcke werden

mitgebracht)

Spazierweg ca. 5-10 Minuten zum Parkplatz. Uhrzeit offen Rückmarsch

Sonnenuntergang ca. 20.30 Uhr.

Haftung Die Teilnahme erfolgt auf eigenes Risiko

und eigene Haftung.









David Krüger www.gischtundglut.de





The International Circle presented by Barbara Stiemerling

CH- 6363 Obbürgen-Bürgenstock Kapellmatt 1 barbara.stiemerling@kfnmail.ch T +41 (0) 79 360 29 62



© Fotografien: David Krüger (exklusive Portrait B. Stiemerling)

DAS AGEFOOD-KONZEPT VON DAVID KRÜGER



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 so schon seit Jahrtausenden in der Natur vorzufinden sind, oder dem am nächsten kommen.

Die Produkte müssen aus dem natürlichen Lebensraum kommen und die Umgebungsbedingungen widerspiegeln. Viele Produkte kommen aus Wäldern, Seen und Bergregionen, da diese Bereiche am ursprünglichsten sind. Da die heutigen Getreidearten Zuchtformen sind, wird in der Küche darauf geachtet, Urformen zu verwenden. Grosser Wert wird auf eine produktionsschonende und aromatische Verarbeitung gelegt ohne das Produkt zu verfremden. Das 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 wurde von David Krüger entwickelt und gesichert, um diesen Küchenstil vor der Verwässerung zu schützen.

Vielseitig interessiert, ist es David Krüger wichtig, die Natur nicht nur in seinen Kräuterwanderungen oder in seinem Schaffen als Gourmetkoch und Buchautor (TEN-SEASONS Kochbuch) zu vermitteln, sondern auch in seinen stimmungsvollen Bildern.

«TEN SEASONS» - Kochen mit Urprodukten vereint raffiniert die Genres Kochbuch, Kräuterlexikon und Bildband. Das Buch ist auch ein Leitfaden für eine Ernährung im Einklang mit der uns umgebenen Natur.

Der Phänologische Kalender spiegelt die «TEN SEASONS» wieder: Haselnussblüte, Schlehenblüte, Apfelblüte, Holunderblüte, Sommerlindenblüte, Vogelbeeren reif, Holunderbeeren reif, Kastanien reif, Eichenblätter gelb/braun, Eichenblätter abgefallen.

Gerne können Sie das Buch «TEN SEASONS» von David Krüger mit Beiträgen von Niclas Ohrmann auf Wunsch auch gern mit einer Widmung zum Einkaufspreis von CHF 75 erwerben. Coffee-Table Format (24 x 30 cm, Hardcover, 272 Seiten).









AGE FOOD BY DAVID KRÜGER | David Krüger | Lerchenweg 4 | CH- 6343 Rotkreuz info@agefood.ch | www.agefood.ch | 0041 79 634 10 41