





Erlebnisse am Bodensee mit Karin Peter, Food Historian und Wine Guide Gourmetworkshops, Kochworkshops, Degustationen, Ausflüge, Referate

Gourmetworkshops – historische Menüs gemeinsam kochen und geniessen

Gemeinsam ein grosses Menü zubereiten und dabei Basics des Kochens lernen. Die Gourmetworkshops sind nach historischen Themen ausgerichtet und bieten typische Menüs der jeweiligen Zeit. Die Rezepte stammen aus historischen Kochbüchern bzw. sind an uralte Rezepte angelehnt. Erfahren Sie, welche Speisen in den verschiedenen Epochen auf den Tisch kamen und weshalb. Beim gemeinsamen Kochen und Geniessen lernen Sie Ihre Mitarbeitenden, Freunde oder Familie von einer neuen Seite kennen. .

<p>Gourmetworkshop Bodensee</p> 	<p>Traditionelle Gerichte verschiedener Regionen am Bodensee, nach historischen Rezepten und auch neu interpretierte.</p> <p>Menü Aperitiv: Käseplatte mit Dörrfrüchten, Baumnusspesto Rieslingsuppe mit frischem Meerrettich und Hechtklösschen Entrecôte am Stück mit Single-Malt-/Pfeffer-Butter Gemischte Pilze an Rahmsauce, Wurzelgemüse aus dem Ofen, Peterlivinaigrette Süessmostcrème, Dörrbirnenhalbgefrorenes, Beerenkompott</p>
<p>Gourmetworkshop Napoleon</p> 	<p>Geniessen wie zu Napoleons Zeiten. Esskultur im 18. und 19. Jahrhundert, speziell am französischen Hof.</p> <p>Menu Apéritif : Terrine de volaille (Geflügelterriner) Saumon en mayonnaise (Lachsseite, in Weisswein gedämpft, mit Mayonnaise) Canard rôti (Ente, ganz, gebraten) Céleri au beurre noisette (Sellerie mit Nussbutter) Poireaux à la sauce béchamelle (Lauch an Béchamelsauce) Punch à la romaine (Römischer Eispunch/Weingranita) Charlotte russe aux framboises (Löffelbiskuits und Fruchtcrème mit Himbeeren)</p>
<p>Gourmetworkshop Konzil zu Konstanz</p> 	<p>Konzil zu Konstanz vor 600 Jahren: Das Megaereignis des Mittelalters</p> <p>Menü Aperitiv: Käseplatte, Hypocras (gewürzter Wein) Peterli-Strauben (eine Art Omelettchen) Krustenbraten (Schwein) mit Mostsauce, Zwiebelgemüse mit Honig Maultaschen mit Spinat-/Käsefüllung Blancmanger (Mandelcrème) mit Früchtekompott</p>



<p>Gourmetworkshop Thanksgiving</p> 	<p>Geschichte der ersten europäischen Siedler und die Entwicklung der Esskultur in Nordamerika</p> <p>Menü Salmon pâté, Lachspâté Pumpkin soup and cornbread, Kürbissuppe mit Maisbrot Roast turkey and mushroom gravy, Gefüllter Truthahn mit Pilzsauce Cranberry sauce with ginger and pears, Cranberry-Sauce mit Ingwer und Birnen Sweet potatoes with maple syrup, Süsskartoffeln mit Ahornsirup Runner beans with chalottes, Bohnen mit Schalotten Apple pie with walnut topping, Apfel-Pie mit Baumnußkruste</p>
<p>Gourmetworkshops</p>	<p>Ablauf aller Gourmetworkshops Apéro, gemeinsames Kochen, Ausführungen zur Geschichte der Esskultur und des Weins am Bodensee, Wissenswertes zu den Lebensmitteln und zum Kochen. Essen an schön gedeckter Tafel, Aufräumdienst, alle Rezepte. Dauer: ca. 4 Std.</p> <p>Die Menüzusammenstellung kann angepasst werden. Gerne berücksichtigen wir auch besondere Wünsche.</p> <p>Preis Fr. 145.- pro Person bei 25 Personen Fr. 190.- pro Person bei 19 bis 24 Personen Fr. 210.- pro Person bei 15 bis 19 Personen Fr. 260.- pro Person bei 10 bis 14 Personen inkl. Apéro mit Wein, Bier usw., Apfelsaft, Wasser, Kaffee/Tee, Aufräumdienst, Rezeptheft, schön gedeckte Tafel. Weitere Weine sowie Spirituosen und andere Getränke sind nicht enthalten und kosten extra.</p>



Kochworkshops – in kurzer Zeit viel lernen

Geniessen und lernen. Die Kochworkshops ermöglichen es den Teilnehmenden, in kurzer Zeit viel zu lernen und selber Hand anzulegen. Die Themen sind breit gefächert und reichen von typischer Thurgauer/Schweizer Küche über Fermentieren und Apéro riche mit Cocktails bis zu Kräutern und Gewürzen.

Kochworkshop Typisch Thurgau



Im landwirtschaftlich geprägten Kanton Thurgau am Bodensee bestehen immer noch zahlreiche Lebensmittel- und Getränke-produzierende Betriebe, meistens Familienunternehmen. Anhand von traditionellen und zeitgenössischen Rezepten lernen Sie typische Thurgauer Gerichte kennen und kochen.

Menü 1

Apéro: Käseplatte mit Dörrfrüchten
Lauchcrèmesuppe
Ghackets und Hörnli
Apfelschnitze
Beerenkompott mit Schlagrahm

Menü 2

Apéro: Käseplatte mit Dörrfrüchten
Käsewähe
Rösti und gemischte Pilze an Rahmsauce
Randensalat, Kabissalat
Süessmostcrème

Inhalt: Apéro, gemeinsames Kochen, Wissenswertes zu den Lebensmitteln und zum Kochen. Essen an schön gedeckter Tafel, Aufräumdienst, alle Rezepte. Dauer: ca. 2,5 Std.

Preis

Fr. 135.- pro Person bei 20 und mehr Personen
Fr. 160.- pro Person bei 15 bis 19 Personen
Fr. 190.- pro Person bei 10 bis 14 Personen
inkl. Wein zum Apéro, Apfelsaft, Wasser, Kaffee/Tee, Aufräumdienst, Rezepte, schön gedeckte Tafel.
Weitere Weine sowie Bier und Spirituosen sind nicht enthalten und kosten extra.

Kombinierbar mit einer Weindegustation: zusätzlich Fr. 35.- pro Person (4 Thurgauer Weine)

Kochworkshop Apéro und Cocktails



Apéro! Zu jeder Gelegenheit gibt es in der Schweiz einen Apéro, geschäftlich und privat. Typischerweise gibt es Wein und andere Getränke, begleitet von Häppchen aller Art, meistens belegte Brötchen und Blätterteiggebäck. Unter Apéro riche darf man eine grosse Auswahl an Häppchen, auch warme, erwarten.

Wir werden eine breite Palette an Speisen zubereiten und diese als Tavolata servieren, d.h. alles kommt gleichzeitig auf den Tisch und die Teilnehmenden bedienen sich selber.

Dazu lernen die Teilnehmenden auch ein paar klassische Cocktails mixen, zum Beispiel Negroni und Bloody Mary. Ein besonderes Augenmerk gilt dem Vermouth, in verschiedenen Varianten (weiss, rot, rosé, dry) und als Mixgetränk, sowie dem Single Malt und Gin. Natürlich lernen Sie auch alkoholfreie Drinks mixen.

Durchführungsorte: Fruchthof Engel, Mammern, oder Vinorama Ermatingen

Dauer: ca. 3 Std.

Preis pro Person: Fr. 210.- bei mind. 12 Personen, inkl. Getränke, Rezepte, Aufräumdienst

Preis für kleinere Gruppen auf Anfrage.

Dieser Workshop eignet sich auch gut für sehr grosse Gruppen.

Der Apéro-Workshop mit oder ohne Cocktails eignet sich auch für sehr grosse Gruppen, da zahlreiche Speisen kein Kochen am Herd erfordern und somit viele Teilnehmende gleichzeitig Menübestandteile zubereiten können.

Einige Speisen werden gekocht, gebraten oder im Backofen gegart. Das Menü kann sich also einfach aus einem Apéro riche mit Desserts zusammensetzen oder einem Apéro riche plus Hauptgang und Desserts. Der Preis pro Person richtet sich nach Menüauswahl und Anzahl Teilnehmender.



Kochworkshop Fermentieren



Haltbarmachen und Gesundheitsnutzen

Das langsame Vergären von Gemüse ist eine uralte Methode der Haltbarmachung. Am bekanntesten ist wohl Sauerkraut: Kabis, der durch Milchsäuregärung langsam vergärt und damit nicht nur haltbar wird, sondern auch sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

An diesem praktischen Workshop lernen Sie, wie Gemüse (z.B. Kabis, Rüebli, Gurken, Zwiebeln, Sellerie usw.) in Essig-/Salzlake eingelegt wird. Eine uralte Methode, Gemüse und anderes ohne kochen einzumachen und viele Monate haltbar zu machen. Dazu erhalten Sie viele Tipps, z.B. für «Instant-Pickles», also die Verwendung von Salz, Zucker und Essig, um Gemüse oder Zitrusfrüchte kurz zu marinieren und gleich zu verwenden. Die Kombination von sauer-salzig-süss ist immer beliebt und passt zu fast allem.

Durchführungsorte: Fruchthof Engel, 8265 Mammern
Vinorama, 8272 Ermatingen

Fr. 94.-/Person bei mindestens 12 Personen, inkl. Apéro, Getränke, Gemüse, Einmachgläser, Rezepte
Dauer: ca. 2 Std.

Dieser Workshop eignet sich ebenfalls gut für grosse Gruppen.

Kochworkshop Kräuter, Salz und Gewürze



Salz, Gewürze und Kräuter verleihen jeder Speise Geschmack und Identität.

Die Verwendung von Kräutern und Gewürzen in der Küche über die Jahrhunderte und ihre grosse Bedeutung als Geschmacksgeber. Mit Blick auf die Küchen der Klöster in Mitteleuropa und deren Kräutergärten.

Durchführungsorte: Fruchthof Engel, 8265 Mammern
Vinorama, 8272 Ermatingen
Arenenberg, landwirtsch. Bildungszentrum, 8272 Ermatingen

Fr. 190.-/Person bei mindestens 12 Personen, inkl. Apéro, Getränke, Menü, Rezepte
Dauer: ca. 3 Std.

Mit Blick auf den mittelalterlichen Kräutergarten nach Albertus Magnus am Arenenberg oder Kräuterspaziergang in der Natur (je nach Durchführungsort).

Der Workshop bzw. die Rezepte sind noch in Ausarbeitung. **Der Workshop ist ab Juni 2026 durchführbereit.** Dann ist auch die Auswahl heimischer Kräuter sehr gross.



Degustationen

<h3>Weindegustation</h3> 	<p>Geführte Weindegustation mit Thurgauer Weinen und Spezialitäten</p> <p>An der geführte Weindegustation lernen Sie eine Auswahl an Thurgauer Weinen kennen und geniessen dazu regionale Spezialitäten. Sie erfahren, worauf es beim Degustieren ankommt und was es mit Bezeichnungen wie «nasser Hund» auf sich hat.</p> <p>Natürlich erfahren Sie auch alles über Professor Hermann Müller aus dem Thurgau und seiner Rebkektion Riesling-Sylvaner. Mit Ausführungen zu den Weinen und der Geschichte der Weine am Bodensee durch Karin Peter, Wine Guide und Food Historian.</p> <p>Durchführungsorte: Fruchthof Engel, Mammern, oder Vinorama Ermatingen Exklusiv: Schiffcharter auf dem Obersee und/oder Untersee (auf Anfrage, auch verbindbar mit Ausflügen entlang der Strecke)</p> <p>Dauer: ca. 1,5 bis 2 Std. Preis pro Person: Fr. 74.- bei mind. 12 Personen, inkl. 5 Thurgauer Weine, Apériteller mit regionalen Produkten (diverse Käse, Trockenfleisch, Nüsse, Dörrfrüchte, Baumnuesspesto, Brot)</p>
<h3>Apfelsaftdegustation</h3> 	<p>Äpfel und Birnen – ein Grundnahrungsmittel im Thurgau</p> <p>Obst wird seit Jahrhunderten angebaut in der Bodenseeregion. Apfelwein, «suure Moscht» und «Saft» genannt, wurde zum Grundnahrungsmittel und Lohnbestandteil für Melker, Schnitter und weiteres landwirtschaftliches Personal. Seit der Entdeckung der Pasteurisierung, kann Apfelsaft ohne Gärung haltbar gemacht werden. «Süessmoscht» aus eigenem Obstanbau bleibt bis heute das Hauptgetränk auf vielen Landwirtschaftsbetrieben. Äpfel, Birnen und Zwetschgen sind nach wie vor Bestandteile in jedem Menüplan.</p> <p>Im Thurgau gibt es immer noch verschiedene Mostereien. Einige mit einer breiten Palette an Eigenkreationen. Es gibt also viel zu probieren an der Apfelsaftdegustation, von süss bis sauer, mit und ohne Alkohol. Zusätze, wie Aroniabeeren, Ingwer, Traubensaft, Rhabarber und vieles andere, ergeben neue, köstliche Geschmacksrichtungen.</p> <p>Durchführungsorte: Fruchthof Engel, Mammern, oder Vinorama Ermatingen Dauer: ca. 1,5 bis 2 Std. Preis pro Person: Fr. 64.- bei mind. 12 Personen, inkl. Apfelweine und Apfelsäfte verschiedener Thurgauer Hersteller, Apériteller mit regionalen Produkten.</p>



Ausflüge

<p>Schiffahrt, Rebwanderung und Weindegustation</p> 	<p>Der Untersee – das heimliche Juwel am Bodensee</p> <p>Schiffahrt von Kreuzlingen nach Mannenbach mit der Schweizer Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein. Wine Guide und Food Historian Karin Peter nimmt Sie an der Schiffflände in Mannenbach in Empfang. Gemeinsam spazieren Sie dem See entlang und durch den Park und die Reben am Arenenberg (landwirtschaftliche Schule, Seminarhotel und Napoleon-Museum).</p> <p>Nach einer kurzen Pause geht es weiter zum Vinorama in Ermatingen (Wohn- und Dorfmuseum mit herrlichem Garten), wo Sie Thurgauer Weine und regionale Spezialitäten geniessen.</p> <p>Start: Kreuzlingen Hafen Ende: Vinorama Ermatingen Startzeit: 14.27 Uhr ab Kreuzlingen (15.40 Uhr an Mannenbach) Dauer total: ca. 5 Std. Preis pro Person: ab Fr. 129.-, inkl. Schiffahrt von Kreuzlingen nach Mannenbach, geführte Weinwanderung mit Degustationsstopp unterwegs, geführte Weindegustation im Vinorama Ermatingen mit 5 Thurgauer Weinen und Apériteller mit regionalen Spezialitäten.</p>
<p>Rebwanderung und Weindegustation</p> 	<p>Genuss in einer der schönsten Gegenden am Bodensee</p> <p>Spaziergang mit Wine Guide und Food Historian Karin Peter dem See entlang und durch den Park und die Reben am Arenenberg (landwirtschaftliche Schule des Kantons Thurgau und Napoleonmuseum). Anschliessend Weindegustation am Arenenberg oder im Vinorama Museum</p> <p>Start: Bahnhof Ermatingen Ende: Vinorama Ermatingen Dauer: ca. 3 Std. Preis pro Person: Fr. 94.- bei mind. 12 Personen, inkl. geführte Wanderung durch den Park und die Reben am Arenenberg, anschliessend Weindegustation mit 5 Thurgauer Weinen, Apériteller mit regionalen Produkten</p>
<p>Stadtführung in Zürich «Bars and churches»</p> 	<p>Zürich «Bars and churches»</p> <p>Beides prägt Zürich bis heute: Bars und Kirchen. Sie sind elementare Begegnungsorte einer Stadtkultur, die auf den Werten der Reformation gründet. Auf der Führung lernen Sie die eindrucksvollen, jahrhunderte alten, berühmten Kirchen und die besten Bars in Zürich und ihre Geschichte kennen.</p> <p>Kurzbesichtigung der Kirchen Fraumünster, Grossmünster, St. Peter, Wasserkirche und Besuche der Odeon-Bar, der Kronenhalle-Bar, im Storchen und im Bodega.</p> <p>Führung für Kleingruppen. Dauer: ca. 3 Stunden. Max. 6 Personen Preis: Fr. 64.-/Person bei 6 Personen, inkl. Eintritte Die Getränke in den Bars sind frei wählbar und gehen auf eigene Kosten.</p>
<p>Grenzüberschreitende Führung in Kreuzlingen und Konstanz</p>	<p>Zwei Städte, zwei Länder, eine Region</p> <p>Ein Spaziergang von Kreuzlingen nach Konstanz und Ausführungen zur Geschichte und zu aktuellen Themen in diesem Ballungspunkt am Bodensee, der Geschichte schrieb als Gastgeberort des Konstanzer Konzils. Lernen Sie diese Gegend ausserhalb der Shopping-Center kennen und entdecken Sie besondere Orte.</p> <p>In Arbeit. Ab April 2026 verfügbar.</p>



Referate

Referate durch

Karin Peter

MAS Applied History Universität Zürich



Food History

Food Historian Karin Peter entführt Sie in alte Zeiten und zeigt auf unterhaltsame Weise und bilderreich auf, was unsere Vorfahren angebaut und gegessen haben, welche enorme wirtschaftliche Bedeutung Gewürze hatten und weshalb dies zu Entwicklungen in der Weltpolitik führte, die sich bis heute auswirken. Je nach gewähltem Thema verlagert sich der Fokus und beleuchtet das gewählte Thema intensiver.

- * **Die Entwicklung der Esskultur von den Römern bis heute**
- * **Schmausereien und Festgelage im Mittelalter und Barock**
- * **Wein am Bodensee**
- * **Haferbrei und Fisch.** Aus dem thurgauischen Volksleben
- * **Aus dem Speiseplan der Augustinermönche in Kreuzlingen.** Die Ernährung in Klöstern über die Jahrhunderte, speziell in Kreuzlingen am Bodensee
- * **Die Hungersnot von 1815 bis 1817 im Kanton Thurgau.** Gründe und Massnahmen

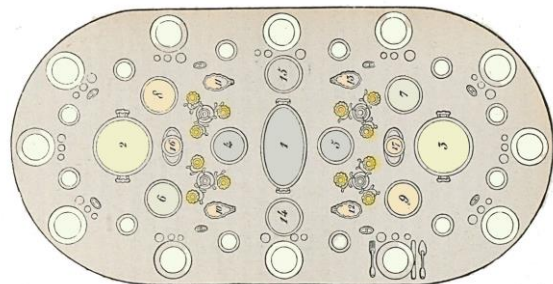


Fig. 10. — Service actuel à la française. — Table de 12 couverts.