



GENUSSZEIT™

typisch
Thurgau



Fermentieren – Gemüse kalt einmachen

Das **langsame Vergären von Gemüse** ist eine der ältesten und zugleich wertvollsten Methoden der Haltbarmachung. **Lerne die Grundlagen des kalten Einmachens kennen (Pickles)** und erfahre, wie aus einfachem Gemüse aromatische, gesunde Köstlichkeiten entstehen. Fr. 110.-/Person, inkl. Apéro, Getränke, Gemüse, Einmachgläser, Rezepte und Unterlagen

Anmelden: info@genusszeit.ch

Durchführungsort: Engel's Fruchthof, 8265 Mammern

Dienstag, 7. April 2026, 19 bis 21 Uhr

Zusätzlich: Mittwoch, 8. April 2026, 19 bis 21 Uhr

Dienstag, 8. September 2026, 19 bis 21 Uhr

Andere Daten und Zeiten auf Anfrage für Gruppen ab 8 Personen



Weitere Typisch-Thurgau-Anlässe mit GENUSSZEIT:

Rebwanderung mit Weindegustation

Erlebe einen genussvollen **Spaziergang entlang des Sees, durch den Park und die Reben am Arenenberg in Ermatingen** mit anschliessender **Weindegustation mit Thurgauer Weinen und Apéroteller** im Gewölbekeller des Vinorama. Wine Guide und Food Historian Karin Peter begleitet dich mit **spannenden Geschichten zu Wein, Landschaft und Kultur**. Fr. 110.-/Person

Durchführungsort: Vinorama Museum, 8272 Ermatingen

Donnerstag, 28.5.2026, 15 bis 18 Uhr.

Samstag, 3.10.2026, 15 bis 18 Uhr.

Kräuter und Unkräuter

Altes Wissen und nützliche Tipps für die **tägliche Verwendung von Kräutern in der Küche**. Was schon Kräuterpfarrer Künzle, Hildegard von Bingen und Sebastian Kneipp wussten. **Alles ist Kraut, nichts ist Unkraut**. Lerne den mittelalterlichen **Garten nach Albertus Magnus** kennen, mit Kräutern für Wohlgeruch, zum Färben, zum Räuchern und für die Küche. **Mit Rezepten, Kräuterimbiss und getrockneten Kräutern, um sich eine individuelle Mischung zum Mitnehmen zusammenzustellen**. Fr. 125.-/Person

Durchführungsort: Vinorama Museum, 8272 Ermatingen

Mittwoch, 29. April 2026, 18 bis 21 Uhr

Samstag, 12. September 2026, 10 bis 13 Uhr