

La Tienda

Jeden Tag

10h00-14h30 und 16h30-21h30 VERKOSTUNG	Jamón ibérico. Die Kunst des Schneidens mit dem Messer von Jamón Ibérico Pata Negra, mit Verkostung <i>Vom professionellen Cortador Carmelo</i>
10h00-22h00 VERKOSTUNG	Ausstellung von über 250 spanischen Produkten und Weinen auf dem Kunsthandwerkermarkt (España-Stand)
10h00-11h00 (3x 15 min) VERKOSTUNG	Ursprung des spanischen Käses: Vorstellung von uralten Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmlch. <i>Vom Käser Pascual Fernández</i>
11h00-12h00 (3x 15min) VERKOSTUNG	Olivenöl und andere Grundprodukte der spanischen Küche. <i>Von den Produzenten Domingo und Emilio</i>
11h30-12h30 (3x 15 min) VERKOSTUNG	Der echte schwarze Trüffel: 60% der Weltproduktion! Vorstellung der Produktion und des Anbaus durch Landwirte aus Teruel. <i>Von den Landwirten Christian und Dimas</i> <i>Ausnahme:</i> <i>Mittwoch, den 30. November, um 11:30 Uhr Amuse Bouche</i>
12h00-13h00 (3x 15 min) VERKOSTUNG	Weine aus Spanien, nach Klimaregion <i>Vom Experte Rubén Rodrigo</i>
12h30-13h30 (2x 30min) MASTERCLASS	Terroirs aus dem Norden Spaniens. Qualitativ hochwertige Aufzucht und Produktion im Einklang mit der Natur. Vom Züchter und Gastronome Roberto Aramburu Nur Freitag, Samstag und Sonntag
13h00-14h00 (3x 15min) VERKOSTUNG	El arte de escanciar (Die Kunst des Sidra-Servierens) Apfelwein aus Asturien ist nicht wie jeder andere! Erfahren Sie von Tino, wie man ihn am besten serviert. <i>Tino Cortina, Apfelweinproduzent und Gastwirt</i>
16h30-17h30 (3x 15min) MASTERCLASS	Extra natives Olivenöl aus Spanien. Qualität und Stolz, 50% der Weltproduktion zu halten. <i>Von der Präsidentin des spanischen Olivenölverbands QVEXTRA!</i> Nur am Samstag den 3. Dezember
17h30-18h30 (3x 15 min) VERKOSTUNG	Eis Apfelwein? Wie passt Apfelwein zu Käse? Ein außergewöhnliches Getränk. <i>Tino Cortina, Apfelweinproduzent und Gastwirt</i>
18h00-19h00 (3x 15min) VERKOSTUNG	Uralte Käsesorten aus Schafsmilch. Manchegos mit harter Paste und Käse mit weicher Paste. <i>Von den Käsern von "quesos de Hualdo"</i>
19h30-20h30 (3x 15 min)	Der echte schwarze Trüffel: 60% der Weltproduktion! Vorstellung der Produktion und des Anbaus durch Landwirte aus Teruel

VERKOSTUNG	<i>Von den Landwirten Christian und Dimas</i> <i>Ausnahme:</i> <i>Donnerstag, den 1. Dezember, um 20:30 Uhr Amuse Bouche</i>
------------	--

Show Cooking (bar la Taberna)

(die Gerichte können auch in der Bar La Taberna verzehrt werden)

Morgens/Nachmittags

11h00-13h00 (4x20 min) SHOW COOKING	Die Artischocke Chefkoch Miguel García demonstriert uns Rezepte für dieses wertvolle Gemüse und andere in Olivenöl eingelegte Produkte <i>Chefkoch Miguel García - Madrid</i>
11h00-13h00 (4x20 min) SHOW COOKING	Vom Meer auf den Teller Jon und Koldo stellen die Pintxos aus dem Baskenland und die kurzen Wege ihrer Grundzutaten vor. <i>Jon und Koldo – Baskenland</i>
12h00-14h00 3x 40min SHOW COOKING	Live-Zubereitung von Paella (Arroces de Alicante, nicht nur Paella!) Santa Pola, ein Küstenparadies mit einer außergewöhnlichen Gastronomie <i>Pepe Andreu, Leiter der Fischerbruderschaft von Santa Pola</i>
12h00-14h00 4x 20min SHOW COOKING	Von der Tradition zur Fusion Rezepte und Zutaten aus dem Mittelmeerraum mit dem Chefkoch Alex Gómez. Workshop zu Tapas und Vorspeisen. <i>Chefkoch Alex Gómez und Freunde - Valencia</i>

Abends

17h00-19h00 (4x20 min) SHOW COOKING	Die Artischocke Chefkoch Miguel García demonstriert uns Rezepte für dieses wertvolle Gemüse und andere in Olivenöl eingelegte Produkte <i>Chefkoch Miguel García - Madrid</i>
17h00-19h00 (4x20 min) SHOW COOKING	Vom Meer auf den Teller Jon und Koldo stellen die Pintxos aus dem Baskenland und die kurzen Wege ihrer Grundzutaten vor. <i>Jon und Koldo – Baskenland</i>
18h00-20h00 3x 40 min SHOW COOKING	Live-Zubereitung von Paella (Arroces de Alicante, nicht nur Paella!) Santa Pola, ein Küstenparadies mit einer außergewöhnlichen Gastronomie <i>Pepe Andreu, Leiter der Fischerzunft von Santa Pola</i>
18h00-20h00 4x 20 min SHOW COOKING	Von der Tradition zur Fusion Rezepte und Zutaten aus dem Mittelmeerraum mit dem Chefkoch Alex Gómez. Workshop zu Tapas und Vorspeisen. <i>Chefkoch Alex Gómez und Freunde - Valencia</i>

Variable Zeiten und Tage - Schweizer Gäste (Gastronomen)

(die Gerichte können auch in der Bar La Taberna verzehrt werden)

DO 12h30-13h30	Das spanische Zentrum in La Gruyère enthüllt eines seiner geheimen Rezepte! Die Muscheln von Ángel.
-------------------	---

	<i>Ángel Campo, Koch des spanischen Zentrums</i>
FR 19h30-20h30	Der Experte für die exklusivste Paella der Schweiz besucht uns beim Show Cooking. Kenner und Liebhaber sind herzlich willkommen. <i>Paella in Bern (Manolo García, der Experte aus Valencia)</i>
SA 13h00-14h00	Der Experte für die exklusivste Paella der Schweiz besucht uns beim Show Cooking. Kenner und Liebhaber sind herzlich willkommen. <i>Paella aus Bern (Manolo García, der Experte aus Valencia)</i>
SA 17h00-18h00	Die berühmte Tortilla mit schwarzem Trüffel und andere Leckereien! <i>Les Ibériques aus Genf, ein atypisches Catering</i>
SO 12h00-13h00	Respekt für die Tradition in der Moderne. Vorspeisen und Gerichte mit spanischen Zutaten. <i>Frogs & Roses aus Estavayer le lac (der Koch Imanol Arias)</i>
SO 15h00 – 15h30	GROSSE TOMBOLA VON SPANIEN – REISE CHF 3.000 Verlosung auf unserem Show-Cooking! Holen Sie sich jetzt Ihre Tickets bis Sonntag, den 4. Dezember um 14:30 Uhr. <i>Das Team von Les Ibériques bietet Ihnen diese Traumreise an.</i>

Amuse-Bouche

Mittwoch, den 30. November

11h30-12h30 (2x20 min) ATELIER	Der echte schwarze Trüffel: 60% der Weltproduktion! Vorstellung der Produktion und des Anbaus durch Landwirte aus Teruel <i>Christian und Dimas - Aragón (Teruel)</i>
12h30-13h15 (3x15 min) ATELIER	El arte de escanciar (Die Kunst des Sidra-Servierens) Apfelwein aus Asturien ist nicht wie jeder andere! Erfahren Sie von Tino, wie man ihn am besten serviert. <i>Tino Cortina - Asturias</i>
20h30-21h30 (2x20 min) MASTERCLASS	Die Artischocke Chefkoch Miguel García demonstriert uns Rezepte für dieses wertvolle Gemüse und andere in Olivenöl eingelegte Produkte <i>Chefkoch Miguel García - Madrid</i>

Donnerstag, den 1. Dezember

20h30-21h30 (2x20 min) ATELIER	Der echte schwarze Trüffel: 60% der Weltproduktion! Vorstellung der Produktion und des Anbaus durch Landwirte aus Teruel <i>Christian und Dimas - Aragón (Teruel)</i>
--------------------------------------	---

Freitag, den 2. Dezember

16h30-17h30 (2x20 min) MASTERCLASS	Natives Olivenöl extra aus Spanien: Qualität und der Stolz, 50% der Weltproduktion zu halten. Die Präsidentin der Vereinigung QVEXTRA! enthüllt die Vorteile dieses außergewöhnlichen Produkts. <i>Herminia Millán – Andalucía (Sevilla)</i>
17h30-18h30 60 min MASTERCLASS	Asturien: Rezepte aus der Region Asturias von einem authentischen Michelin-Stern Restaurant, Casa Gerardo, seit 1882. <i>Chefkoch Marcos Morán – Asturias (1 Michelin, 3 Repsol)</i>
18h30-19h30 (2x20 min) ATELIER	Uralte Käsesorten aus Spanien: Zwei berühmte Hersteller präsentieren ihre Rohmilchkäse aus Kuh- und Schafsmilch. <i>Pascual Fernández (Rey Silo) – Asturias</i> <i>Verónica Ruiz (quesos de Hualdo) – Castilla la Mancha (Toledo)</i>
20h30-21h15 (2x20 min) MASTERCLASS	Natives Olivenöl extra aus Spanien: Qualität und der Stolz, 50% der Weltproduktion zu halten. Die Präsidentin der Vereinigung QVEXTRA! enthüllt die Vorteile dieses außergewöhnlichen Produkts. <i>Herminia Millán – Andalucía</i>

Samstag, den 3. Dezember

15h00-15h45 ATELIER 45 min	Apfelwein aus Asturien: Traditionelles Getränk und wertvolle Zutat. Ein Sternekoch, ein Apfelweinproduzent und ein Käsefachmann kreieren gemeinsam Rezepte aus diesen Produkten. <i>Chefkoch Marcos Morán – Asturias (1 Michelin, 3 Repsol)</i> <i>Tino Cortina – Asturias</i> <i>Pascual Fernández (Rey Silo) – Asturias</i>
----------------------------------	--

Besichtigungstouren

Marcos Morán

Herminia Millán

Roberto Aramburu

Cofradía de pescadores (Fischerzunft)

Otros interesados (por su cuenta) (andere interessierte Parteien – selbständig)