

## STEFAN KELLER

Stefan Keller arbeitet als Publizist, Projektentwickler und Veranstalter. Er war Hotelier und ist noch heute in der Weinproduktion tätig. Neben dem Schreiben gehört auch das Reden – in der Rolle des Moderators – zu seinen Beschäftigungen.

[www.stefan.keller.name](http://www.stefan.keller.name)

## KULTUR IM ALPENRAUM - DIE BISHERIGEN VERANSTALTUNGEN

**2018:** Bündner Jagd – mit der Jägerin Silvana Stecher-Caviezel, mit dem Jäger und Zuozser Gemeindepräsident Andrea Giacomo Gill und dem ehemaligen Bündner Jagdinspektor Jürg Brosi.

**2018:** Lokale Exoten – essbare Entdeckungen aus der Region mit den Köchen und Autoren Esther Kern («Leaf to Root», ersch. 2016) und Valentin Diem («Wood Food», ersch. 2016).

**2017:** Vom Kern der Sache – mit dem Autor und Historiker Rudolf Trefzer, Gran-Alpin-Geschäftsführerin Maria Egenolf, Christian Schneider, Brauer Biera Engiadinaisa und Käseaffineur Urs Reichen.

**2017:** Südtiroler Köpfe – mit Merans Stadtpräsident Paul Rösch, Whiskybrenner Albrecht Ebensperger, Filmerin Veronika Riz und einem Dutzend Spezialitäten-Produzenten.

**2016:** Spezialitäten aus der Nachbarschaft – mit Lebensmittel- und Getränkeproduzenten aus dem Albulatal, Bergell, der Bündner Herrschaft, dem Engadin, Münstertal, Puschlav, Schanfigg und der Viamala.

**2016:** Hommage an Regisseur Daniel Schmid – mit Filmproduzent Marcel Hoehn, Kameramann Renato Berta und Fotograf Gian-Battista von Tscherner.

**2015:** Alpine Küche – mit den Kochbuchautoren Meret Bissegger, Beat Caduff und Dominik Flammer.



**Kultur im Alpenraum** – eine Veranstaltung von **Stefan Keller & Partner** in Zusammenarbeit mit dem Hotel Castell Zuoz.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, eine frühzeitige Reservation ratsam.

Hotel Castell Zuoz, **Tel. +41 81 851 52 53** oder [info@hotelcastell.ch](mailto:info@hotelcastell.ch)

**HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ**

**TEL +41 81 851 52 53 • [www.hotelcastell.ch](http://www.hotelcastell.ch)**



Foto: Claudio Gotsch

CASTELL  
THE FINE ART OF RELAXING

## KULTUR IM ALPENRAUM.

## HANF & EIN HIN UND HER

Salongespräch und Table d'Hôte mit den Köchinnen Rebecca Clopath und Susanne Vögeli, dem Lebensmitteltechnologen Carlo Weber und dem Journalisten Samuel Herzog, moderiert von Stefan Keller.

**FREITAG, 11. & SAMSTAG, 12. JANUAR 2019**

**HOTEL CASTELL**

**FREITAG, 11. JANUAR 2019 / 18 - 19 UHR**

## IM GESPRÄCH MIT **REBECCA CLOPATH UND CARLO WEBER**



Rebecca Clopath und Carlo Weber gehören zur Gruppe «Alpenpionier». Sie haben sich zum Ziel gesetzt, den Anbau der alten Kulturpflanze Hanf zu fördern und sie auf den Teller zurückzubringen. Bereits 30 Biobauern konnten die Initianten für ihr Projekt gewinnen. Entstanden ist zudem ein Kochbuch mit schmackhaften Hanfrezepten von Rebecca Clopath. «Alpenpionier» war 2018 eines der ausgezeichneten Projekte von «Agropreis», dem Innovations-Wettbewerb der Schweizer Landwirtschaft. Carlo Weber, Koch und Lebensmitteltechnologie, ist Mitbegründer und Teilhaber der Alpenpionier AG.

Rebecca Clopath bildete sich bei Oskar Marti (Chrütterski) zur Köchin aus. 2010 siegte sie mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der Juniorenweltmeisterschaft. Später arbeitete sie als Chefköchin während mehrerer Jahre im «Rössli» Escholzmatt bei Stefan Wiesner. 2016 begann sie die Bäuerinnenschule. Auf dem elterlichen Hof im bündnerischen Lohn führt sie Koch- und Esserlebniskurse durch.

Carlo Weber studierte nach der Kochlehre Lebensmitteltechnologie und war anschliessend als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Bereich Lebensmittelchemie an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW tätig. 2016 promovierte er an der Universität Hamburg und gründete 2017 mit Weggefährten die Alpenpionier AG.

### **PREIS**

Franken 10.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar.  
Für Hotelgäste kostenlos.

### **19.30 UHR**

Table d'hôte mit Rebecca Clopath, Carlo Weber und Stefan Keller, mit Hanfspezialitäten zubereitet von Castell-Küchenchef Helmut Leitner.

**4-GANG-MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG FRANKEN 120.- PRO PERSON.**

**SAMSTAG, 12. JANUAR 2019 / 18 - 19 UHR**

## IM GESPRÄCH MIT **SUSANNE VÖGELI UND SAMUEL HERZOG**



Hin und Her – Gaumenausflüge von Zuoz in die Welt hinaus. Im Hotel Castell gibt es Kunstwerke aus Deutschland, Grossbritannien, Japan, Österreich, den USA und der Schweiz zu sehen. Susanne Vögeli und Samuel Herzog begeben sich auf eine Reise in die Herkunftsländer der Künstler und bereiten Speisen zu, die für sie im Verlauf der Jahre eine besondere Bedeutung gewonnen haben. Erst tun sie dies erzählend, später auch praktisch.

Susanne Vögeli machte eine Lehre als Drogistin. Der Übergang vom Labor der Drogerie zum Kochherd verlief fliessend, und so liess sie sich zur Kochlehrerin ausbilden. 1994 eröffnete Susanne Vögeli in Aarau die Kochschule «Cookuk», die sie bis 2018 leitete. Seither erforscht sie mit ihrem Projekt «Raum Acht» die Vielfalt der Lebensmittel und deren Verarbeitung.

Samuel Herzog studierte Kunstgeschichte. Von 2002 bis 2017 war er Redakteur für Bildende Kunst bei der Neuen Zürcher Zeitung. Seit 2001 ist er Geschäftsführer der Firma «Hoio», die Gewürze von der fiktiven Insel Lemusa importiert. Ab 2013 entstand eine Reihe kurzer Texte zu einzelnen Nahrungsmitteln. 33 dieser «Mundstücke» sind 2017 als Buch erschienen.

### **PREIS**

Franken 10.- inkl. anschliessendem Apéro in der Roten Bar.  
Für Hotelgäste kostenlos.

### **19.30 UHR**

Table d'hôte mit Susanne Vögeli, Samuel Herzog und Stefan Keller, mit kunstvollen Gerichten zubereitet von Castell-Küchenchef Helmut Leitner mit Unterstützung von Susanne Vögeli und Samuel Herzog.



**4-GANG-MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG FRANKEN 120.- PRO PERSON.**