

# Ausstellung "Kulinarik" im Gemeindegasaal

14. Belle Epoque Woche (So 21. bis So 28. Januar 2024) in Kandersteg

## Die Öffnungszeiten

|            |            |               |
|------------|------------|---------------|
| Sonntag    | 21.01.2024 | 14:00 - 17:00 |
| Montag     | 22.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Dienstag   | 23.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Mittwoch   | 24.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Donnerstag | 25.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Freitag    | 26.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Samstag    | 27.01.2024 | 10:00 - 17:00 |
| Sonntag    | 28.01.2024 | 10:00 - 14:00 |

## Die Aussteller

### Berner Alpen Milchgesellschaft, Konolfingen

Leihgaben vom Dorfmuseum "Alter Bären", Konolfingen

### Die Chocolate

Ausstellung/Verkauf von Chocoladen.ch in Signau

### Imkerzi um 1900

Leihgaben vom Bienenzüchterverein Frutigland

### Maggi / Kaffee / Zucker / Eingemachtes / Mineralwasser

Leihgaben vom "Baumelhus", Oberdiessbach

### Shnaps-Brennerzi um 1900

Leihgabe der Shnaps-Brennerzi Stähli, Reutigen

### Gebrauchsgegenstände zum Thema Kulinarik

Leihgaben von Adrian Erni

### Kulinarische Geräte um 1900

Leihgaben vom Freilichtmuseum Ballenberg, Brienz

### zwei gedeckte Tisch (einfacher und nobler)

Leihgaben von B. Steiner / A. Erni / M. Hari / Fam. A. Klopfenstein

## Sonderausstellungen, Präsentationen und Vorträge

|            |            |               |   |          |
|------------|------------|---------------|---|----------|
| Sonntag    | 21.01.2024 | 14:00 - 17:00 | <b>Konservierung von Lebensmitteln</b><br>Stefan Bettsehn zeigt wie Lebensmittel konserviert wurden   |          |
| Montag     | 22.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Bretzeli herstellen / Degustation, Verkauf</b><br>Bethli Ryter macht Bretzeli wie früher   |          |
|            |            | 14:00 - 15:00 | <b>Vortrag "Kaffee rösten mit Leidenschaft"</b><br>Thomas Hari führt Sie in die Welt des Kaffees ein  | im Foyer |
| Dienstag   | 23.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Konservierung von Lebensmitteln</b><br>Stefan Bettsehn zeigt wie Lebensmittel konserviert wurden   |          |
|            |            | 14:00 - 15:30 | <b>Vortrag "Chocolate aus der Belle Epoque"</b><br>Karl Johannes Rechsteiner erzählt über die Entwicklung der Chocolate während der Belle Epoque. Er produziert Chocolate nach alten Rezepten die Sie degustieren können. | im Foyer |
| Mittwoch   | 24.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Bretzeli herstellen / Degustation, Verkauf</b><br>Bethli Ryter macht Bretzeli wie früher   |          |
|            |            | 15:45 - 14:45 | <b>Erzähl Anlass für Kinder und Erwachsene</b><br>Edith Bratschi Bildgeschichte erzählt im Dialekt für Kinder ab 4 Jahren und interessierte   | im Foyer |
|            |            | 15:00 - 16:00 | <b>Backkurs für Erwachsene</b> mit dem Motto "süsse alte Verführung"<br>Brigitte Lanz backt mit uns eine Spezialität aus dem Tal "Strässlichegehä"  |          |
| Donnerstag | 25.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Vorstellung Produkte aus Bierschmied / Degustation (Inkerumi)</b><br>Margrit Schranz erklärt alles rund um die Bierschmied   |          |
| Freitag    | 26.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Sauerkraut selber zubereiten</b> Workshops um 11:00 / 14:00 / 16:00<br>Monika von Bergen zeigt wie Sauerkraut zubereitet wurde   |          |
|            |            | 10:30 - 11:30 | <b>Vortrag "Stil &amp; Etikette"</b><br>Patrick Schlenker erklärt Ihnen die wichtigsten Benimmregeln  | im Foyer |
|            |            | 15:00 - 14:00 | <b>Vortrag "Cocktails der Belle Epoque"</b><br>Peter Suederhauf erzählt die Geschichte der Mischgetränke und mixt Cocktails die Sie auch degustieren können.  | im Foyer |
| Samstag    | 27.01.2024 | 10:00 - 17:00 | <b>Sauerkraut selber zubereiten</b> Workshops um 11:00 / 14:00 / 16:00<br>Monika von Bergen zeigt wie Sauerkraut zubereitet wurde   |          |
|            |            | 10:00 - 17:00 | <b>Bretzeli herstellen / Degustation, Verkauf</b><br>Bethli Ryter macht Bretzeli wie früher   |          |
|            |            | 10:30 - 12:00 | <b>Vortrag "Chocolate aus der Belle Epoque"</b><br>Karl Johannes Rechsteiner erzählt über die Entwicklung der Chocolate während der Belle Epoque. Er produziert Chocolate nach alten Rezepten die Sie degustieren können. | im Foyer |
|            |            | 14:00 - 15:00 | <b>Vortrag "Cocktails der Belle Epoque"</b><br>Peter Suederhauf erzählt die Geschichte der Mischgetränke und mixt Cocktails die Sie auch degustieren können.  | im Foyer |