



## **Pop-Up-Restaurants – Menü** Freitag 24. August'18

Spitzenkoch Harry Pfändler vom Pfändler's Gasthof zum Bären in Birmenstorf, ist nun schon zum zweiten Mal am Soulfoof Festival in Baden dabei und überzeugt auch dieses Jahr mit seinen spannenden Co-Produktionen.

Am Freitagabend verwöhnt er uns in bekannter Manier mit einem 5-Gänge-Gala-Dinner, der Hilfe der Weine von Winzer Pirmin Umbricht aus Untersiggenthal, einem langjährigen Weggefährten seiner Küchenkarriere, welcher 2017 von Gault Millau zum „Rookie of the Year,, gekürt wurde und Matthias Hollenstein, dem SlowGrow-Bauer aus Mönchaltdorf.

Matthias Hollenstein erforscht und Entwickelt neuartige Anbaumethoden für den Gemüse-, Obst- und Ackerbau. Dabei steht die Bodenfruchtbarkeit an oberster Stelle! Der Boden muss nach der Ernte gesünder sein als vor dem Anbau und jede Mischkultur muss multifunktionale Vorteile für Bodenleben, Artenvielfalt, kulinarik, Erfahrungsgewinn, Ökonomie...usw. bringen.

Von Kreativität und Intuition geleitet entsteht so auf den Flächen von SlowGrow eine vielfältige essbare Landschaft die sich schon aus der Distanz vom umgebenden Kulturland abhebt; welches den nachhaltigen und regenerativen Umgang mit der weltweit wichtigsten Ressource, der Humusschicht, zum Ziel hat! Um der Umwelt auch sonst noch einen Gefallen zu tun, versendet er sein Gemüse gerne auch mit der S-Bahn.

Der Abend ist gespickt von innovativen Menükreationen, auserlesenen Weinen und einem hochbrisanten Vortrag von Matthias Hollenstein über seinen Gemüseanbau.

Im eher „familiären,, Rahmen wird in unseren atemberaubenden Tipi's an grossen Tischen geschlemmt, zugehört und degustiert.

Verpassen Sie nicht diese grossartige Möglichkeit.

Auch für Vegetarier ist gesorgt, lassen Sie sich überraschen und melden Sie es bei Ihrer Reservation.

**145 CHF p.P.**  
**Start 18.30 Uhr**