



Barocke Küchenfreuden

überbordende Prachtentfaltung und Lebensfreude

Cuisinière du Château - Gabriella di Soletta

ToscanaSquisita

Ich nehme Sie wieder mit in die Welt der Barocken Küchenkunst. In diesem Jahr widmen wir uns wichtigen Elementen der Barocken Tafel. Lassen Sie sich auf ein spannendes Küchen-Abenteuer ein und kochen Sie nach den zuweilen fremd anmutenden Original-Anleitungen, mit ausschweifenden Beschreibungen und Schnörkel, die zum guten Gelingen der Gerichte einen wesentlichen Beitrag leisten...

Es erwarten Sie ausschliesslich barocke Original-Rezepturen mit Ausführungen, die nicht den heute gängigen Rezeptbeschreibungen folgen, mit unterschiedlichen, nicht standardisierten Mengen- und Portionsangaben, teils ohne ausformulierte Details zu bekannten Arbeitsschritten und Vieles mehr – alles entsprechend den Gepflogenheiten der Barockzeit.

Die überlieferten Rezepte kochen wir in der **historischen Küche des Museums Blumenstein**. Wir werden mit heute zeitgemässen Geschirr und Küchenwerkzeug arbeiten und gemeinsam an jedem der drei Kursabende jeweils ein Spezialthema eines barocken Festschmaus zubereiten. Sie bekommen einen Überblick über die damals gebräuchlichen Lebensmittel, deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen, sowie deren Präsentation beim Festmahl. Natürlich können Sie diese Informationen, sowie die zubereiteten Rezepte als Gesamt-Dokumentation mit nach Hause nehmen.

ToscanaSquisita – Ihr Spezialist für historische Festbankette
Weissensteinstrasse 11, 4500 Solothurn



ToscanaSquisita

Ort: Museum Blumenstein

Kursdaten: Dauer jeweils ca. 4h, inkl. gemeinsames Essen der zubereiteten Köstlichkeiten; Beginn 17.30h

Donnerstag **12.03.2026** (Museum Blumenstein):

- **Piece montée** – die Königsdisziplin der Barocken Zuckerbäcker – als Basis-(Dekor-)Element der Tafel
- weitere Dekor- und Schaugerichte

Donnerstag **9.04.2026** (Museum Blumenstein):

- **Barocke Pasteten** – ein unverzichtbares Highlight für die Barocke Tafel
- als Amuse Bouches bzw. für die premiers cours als Entrées (Vorspeisen)

Donnerstag **7.05.2026** (Museum Blumenstein):

- **Schätze aus dem Potager** – die Vielfalt Barocker Suppen
- Kochen auf dem Holzofen
- Gemüse wie aus dem Potager du Laurentin

Kosten: Kochabende einzeln und im Paket buchbar! Einzel-Kochabend Fr. 140.-; alle 3 Abende: Fr. 390.- (Kursunterlagen inkl.)

Teilnehmer: minimal 6 Personen, maximal 12 Personen pro Abend; First come, first serve – Personen, die alle 3 Abende buchen haben Vorrang!

Kostenpflichtige Anmeldung bis **2. März 2026**

Auskunft & Anmeldung: Gabriela Apfl 079 / 218-1285 oder gabriela.apfl@toscanasquisita.ch.

ToscanaSquisita – Ihr Spezialist für historische Festbankette
Weissensteinstrasse 11, 4500 Solothurn



ToscanaSquisita



Fotos: © Michael Baumgartner (ToscanaSquisita) 2024

ToscanaSquisita – Ihr Spezialist für historische Festbankette
Weissensteinstrasse 11, 4500 Solothurn