

Bach und choch Di in Früilig

lautet das Motto in Halle 3.

In Kooperation mit verschiedenen Partnern entsteht an der Frühjahrsmesse eine Showküche, die die Besucher zum Mit-Kochen, Mit-Backen und Staunen einlädt. In der Regio-Küche stehen regionale Gastronomen und Unternehmer am Herd und verraten in verschiedenen Kursen ihre Tipps und Tricks. Neu bietet unser Partner BAMIX Gerätetest Kurse unter Anleitung an.

Das Beste daran: die Kursteilnahme ist im Messeeintritt inbegriffen, da die Plätze jedoch begrenzt sind, wird vorab um Anmeldung gebeten.

Schauen Sie vorbei, entdecken Sie die Angebote und geniessen Sie die Köstlichkeiten.



Kursprogramm in der Regio-Küche

Freitag

14:00 Uhr Schnell & einfach mit WOW-Effekt - easy appetizers	F. Bruellhardt, Restaurant Kreuz Warth
15:15 Uhr Bamix Academy	Bamix
16:30 Uhr Himbeer küsst Schoggi –wir backen Cupcakes	Zuckerkuss
17:45 Uhr Bamix Academy	Bamix

Samstag

12:45 Uhr Bamix Academy	Bamix
14:00 Uhr Schnell & einfach mit WOW-Effekt - easy appetizers	F. Bruellhardt, Restaurant Kreuz Warth
15:15 Uhr Regio Gerichte	Restaurant Mühli Matzingen
16:30 Uhr Himbeer küsst Schoggi –wir backen Cupcakes	Zuckerkuss
17:45 Uhr Bamix Academy	Bamix

Sonntag

11:00 Uhr Bamix Academy	Bamix
12:15 Uhr Himbeer küsst Schoggi –wir backen Cupcakes	Zuckerkuss
13:30 Uhr Schnell & einfach mit WOW-Effekt - easy appetizers	F. Bruellhardt, Restaurant Kreuz Warth
14:45 Uhr Regio Gerichte	Restaurant Mühli Matzingen
16:00 Uhr Regio Gerichte	Restaurant Mühli Matzingen

Anmeldung für die Kurse

Sie wollen an einem der Kurse teilnehmen? Bitte melden Sie sich an und sichern sich so einen Platz. Für Ihre Anmeldung benötigen wir Ihren Namen, die Anzahl der Teilnehmer, falls Sie nicht alleine kommen wollen, und den Kurs sowie die Kurszeit. Die Anmeldung ist per E-Mail: info@tg-messe.ch oder telefonisch unter 052 723 30 50 möglich.

Kontakt

FVF Messe-Event AG

Zürcherstr. 353 · 8500 Frauenfeld

Tel.: 052 723 30 50 · Fax: 052 723 30 59

[info\(at\)tg-messe.ch](mailto:info(at)tg-messe.ch)
