



Gruppen -Package

Oktober 2026 bis März 2027

Sauerteig Experience – ein sinnliches Gruppenerlebnis

mit Thomas Cassa, international erfahrenem Profikoch

Mehl. Wasser. Zeit. Ein Brot, das verbindet.



Mehl. Wasser. Zeit. Ein Brot, das verbindet.

Gemeinsam entdecken Sie die faszinierende Welt des Sauerteigbrots und erfahren, wie aus wenigen Zutaten, handwerklichem Können und vor allem Zeit ein charaktervolles Brot entsteht.

In einer exklusiven Kleingruppe führt der **international erfahrene Profikoch und leidenschaftliche Sauerteigbäcker Thomas Cassa** durch die verschiedenen Stationen der Brotentstehung. Anhand von vier vorbereiteten Teigstufen wird der gesamte Prozess vom lebendigen Sauerteigstarter bis zum fertig gebackenen Brot anschaulich und kompakt vermittelt.

Dabei bleibt Raum für Fragen, persönliche Gespräche und die sinnliche Seite des Backens: Teigstrukturen beobachten, Aromen entdecken, die Kruste hören und frisch gebackenes Brot degustieren.

Im Anschluss erwartet Sie ein winterliches **Drei-Gang-Brotmenü**, bei dem regionale Mehle, saisonale Zutaten und handwerkliche Herstellung im Mittelpunkt stehen.

Das erwartet Sie

Winterliches Drei-Gang-Brotmenü

Brotzeit

Bruschetta · Rosmarin-Ofenkürbis · Landbutter · Lardo · Fleur de Sel

Warmer Gang

Waldpilz- und Kastanienvelouté · Sauerteig-Croûtons · Haselnussöl

Dessert

Pain Perdu · Bergmascarpone · lokaler Waldhonig

Ein Stück Sauerteig für zu Hause

Zum Abschluss erhält jede Person ein kleines Glas „**Berta**“, den lebendigen Sauerteigstarter des Nollen. Dazu gibt es eine Pflegeanleitung und eine Rezeptkarte für den ersten eigenen Sauerteiglaib.

So kann die Sauerteigkultur zu Hause weitergeführt werden – von Küche zu Küche und von Hand zu Hand.

Ihre Eckdaten auf einen Blick

GRUPPEN-PACKAGE	
CHF 149.– pro Person	
• Persönliche Live-Demonstration durch Thomas Cassa • Einblick in den vollständigen Sauerteig-Zyklus • Vier vorbereitete Teigstufen vom Starter bis zur Kühlgare • Einblicke in ausgewählte Falt- und Formtechniken	• Wissenswertes über Sauerteigstarter, Reifezeichen und lange Teigführung • Degustation des frisch gebackenen Sauerteigbrots • Winterliches Drei-Gang-Brotmenü • Mineralwasser und Kaffee während des Anlasses • Durchführung auf Deutsch, Englisch oder Italienisch möglich Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Rahmenbedingungen

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Zeit: 10.00–13.30 Uhr

Gruppengrösse: Ideal für 8–10 Personen. Kleinere Gruppen auf Anfrage zur Mindestpauschale von CHF 1'192.–

Preis: CHF 149.– pro Person

Mindestpauschale: CHF 1'192.– für bis zu 8 Personen

Saison: Oktober 2026 bis März 2027

Reservation: auf Anfrage

Das Drei-Gang-Brotmenü inklusive Dessert sowie Mineralwasser und Kaffee während des Anlasses sind im Preis enthalten. Weitere Getränke und zusätzliche Leistungen werden separat verrechnet. Die definitive Offerte richtet sich **nach Gruppengrösse und gewünschtem Ablauf**.

WIR Partner

Bei Gruppen und Firmenanlässen akzeptieren wir 50 % WIR bis maximal CHF 1'000.– pro Anlass.

Auf Wunsch individuell ergänzbar – zum Beispiel mit:

- einem **Apéro** vor dem Sauerteig Experience
- einem **passend zusammengestellten Weinpaket** oder einem exklusiven **Magnum-Erlebnis**
- einer **gemütlichen Übernachtung** bei uns auf dem Nollen **inklusive Frühstück**

Die Zusatzleistungen sind individuell und gegen Aufpreis buchbar.



Ihr Anlass. Ihr Geschmack. Ihr gemeinsames Erlebnis auf dem Nollen.

Jetzt Wunschtermin anfragen und das Sauerteig Experience reservieren.

[Hier direkt anfragen](#)

Ihr Nollen Team

Reservation und Stornierung

Die Buchung ist mit unserer schriftlichen Bestätigung verbindlich. Eine Stornierung ist bis 14 Kalendertage vor dem Anlass kostenlos. Danach verrechnen wir folgende Anteile des vereinbarten Package-Preises:

- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 %
- 6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 80 %
- Ab 2 Tagen vor dem Anlass oder bei Nichterscheinen: 100 %

Massgebend ist der Eingang der schriftlichen Absage. Grundlage ist die bestätigte Personenzahl, mindestens jedoch die vereinbarte Mindestpauschale.

Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen und bildet die verbindliche Verrechnungsgrundlage. Bis dahin sind Anpassungen der Personenzahl unter Einhaltung der Mindestpauschale kostenlos möglich. Spätere Reduktionen werden nicht mehr preislich berücksichtigt; Ersatzpersonen sind selbstverständlich willkommen. Zusätzliche Teilnehmende sind nach Absprache möglich.

Allergien und besondere Wünsche

Allergien, Unverträglichkeiten sowie vegetarische Wünsche sind bereits bei der Reservation bekanntzugeben, damit wir die Möglichkeiten vorgängig abstimmen können.

Durchführung

Termine werden individuell vereinbart und sind auf Anfrage sowie nach Verfügbarkeit buchbar.