

Degustation auf dem Haldihof

Gerne stellen wir Ihnen ein Degustationsbundle auf dem Haldihof zusammen. Mit der Kooperation Haldihof und Kühne Trinkkultur können wir Ihnen ein attraktives Rahmenprogramm für Ihre Gäste anbieten. Die Gäste haben Einblick in eine regionale Veredelung von Obst in hochwertige Edelbrände und Balsamicos und können diese unter fachkundiger Anleitung degustieren.

Ort der Degustation: Haldihof, Weggis

Dauer der Degustationen jeweils ca. 1.5 Stunden

Teilnehmerzahl: Mindestens 8 TeilnehmerInnen, maximal 20 TeilnehmerInnen

Durchführung Degustation: Daniel Kühne von Kühne Trinkkultur

Portrait Haldihof

Der auf der Hertensteinhalbinsel in Weggis gelegene Haldihof wird als zertifizierter Bio Knospe Betrieb durch ein kleines Team geführt. Eingebettet zwischen der Rigi und dem Vierwaldstättersee produzieren wir mit grosser Sorgfalt und ohne jegliche Zusätze mit viel Respekt vor der Natur unsere Bioprodukte. Der Haldihof ist ein 5 Hektar grosser Landwirtschaftsbetrieb in der Bergzone. Über 500 Hochstammobstbäume und viele Wildsträucher liefern uns wertvolle Rohstoffe, um daraus in verschiedenen Veredelungsprozessen Destillate, Essige, Balsamicos, Trockenfrüchte und andere Delikatessen herzustellen.

Portrait Kühne Trinkkultur

Trinkkultur bedeutet für uns, Produkte von hoher Qualität mit natürlichen Zutaten, die nachhaltig und fair produziert werden, bewusst und vollumfänglich mit Freude zu geniessen, zu teilen und gemeinsam einen Beitrag für unsere Natur, Region & Zukunft zu leisten. Diese Produkte, Hersteller und deren Geschichten vermitteln wir persönlich an Hotels, Restaurants, Bars, private Gastgeber und neu auch direkt an interessierte GeniesserInnen auf dem Haldihof.

Degustationsbundle:

Willkommens Cüpli mit Pommes Mousseux Demi Sec vom Haldihof direkt neben den Destillen.

Erklärung des Brennprozesses vor Ort in der Haldihof Destillerie.

Degustation von diversen Destillaten und Essigen mit Erklärungen in der Hof Galerie.

Als Snack Trockenfrüchte und Früchte-/Gemüsebrot vom eigenen Hof.

Besuch des Hofladens

Preis: Franken 35.00 pro Person (zusätzlich kleines Plättli mit Biokäse von der Rigi + 10.00 pro Person).

Kontakt:

Mail: degustation@haldihof.ch