



## Dürfen wir vorstellen...? Amici: AtelierFoif

Im Herzen des Winterthurer Arbeiterquartiers Töss finden Koch-, Wurst- und Backkurse statt. Hier treffen sich Menschen mit einem Gespür für Traditionen und der Lust am Selbermachen.

Im [AtelierFoif](#) wird mit allen Sinnen erfahren und mit den Händen gearbeitet. Das Kochatelier in einer ehemaligen Schlosserei ist ein Ort der Entschleunigung. Der Kopf dahinter: Susanne Blocher-Hänseler. Wir haben ihr ein paar Fragen gestellt.

**Slow Food bedeutet für dich...** achtsamer zu konsumieren. An die Gesundheit meiner Mitwelt und auch die der nächsten Generation zu denken. Und dass auch kleinere Produzent:innen von sauberer Arbeit leben können.

**Gutes Essen verbindet. Was treibt dich an?** Das grosse Glück des Selbermachens weiterzugeben.

**Drei gute Gründe, warum es sich lohnt, bei dir einen Workshop zu besuchen:** 1. Etwas lernen, das den Küchen-Alltag nachhaltig entschleunigt. 2. Bleibende Erinnerungen mit den Nächsten. 3. Weil nicht der Konsum, sondern das Selbermachen persönlich bereichert.

**Deine schönste kulinarische Erinnerung:** Als Kind bei meinen Grosseltern auf dem Bauernhof: Von der Sonne gewärmte, herrlich reife Kirschtomaten - frisch und natürlich selbstgepflückt. Ein Bio-Praliné allererster Güte.

**Dein liebstes Lebensmittel und warum?** Das Getreidekorn, weil unser täglich' Brot und so vieles mehr daraus gemacht werden kann.

**Dein Züri-Geheimtipp (Stadt oder Kanton):** Kuro-Säuli bei Fabio Müller in Oberwil-Dägerlen besuchen.

**Apropos:** Weitere [Amici Slow Food Zürich](#) findet ihr auf unserer Webseite.