

28. Dezember 2024

10.30 Uhr

Kinok - St. Gallen

mit Käsedegustation

MASTER *of* CHEESE

WILLI SCHMID

präsentiert von



Slow Food®
Ostschweiz

MASTEROFCHEESEFILM.COM



Schmid in seinem Käsekeller



Eine Auswahl seiner Käse

DER FILM MASTER OF CHEESE

Master of Cheese erzählt die Geschichte von einem der besten Käser der Welt, der seine Laibe in einer Käserei von der Grösse eines Wohnzimmers herstellt. Willi Schmid besitzt eine aussergewöhnliche Gabe: Am Geschmack ihrer Milch erkennt er, was die Kuh gefressen hat. Er kennt jedes Tier mit Namen, kann jede Pflanze in seinem Tal benennen und verlässt sich bei der Käseherstellung ausschliesslich auf sein Gespür. Dank seinem einzigartigen Talent und seinem unermüdlichen Schaffen stellt er herausragende, nachhaltige Käse her, die weltweit begehrt sind.

Master of Cheese ist ein eindrückliches Beispiel für Handwerkskunst, die Hand in Hand mit nachhaltiger Herstellung von Nahrungsmitteln einhergeht. Willi Schmid hatte den Mut, auf die Stimme der Natur zu hören. Er scheute keine Mühe, sein Handwerk bis zur Präzision zu verfeinern. Eine berührende Lebensgeschichte, hoffnungsvoll, spannend und lehrreich – dieser Film erzählt von ehrlichem Essen auf unseren Tellern. Und inspiriert uns die auf der Welt dringend nötigen Veränderungen anzugehen.



TICKETS:
www.eventfrog.ch/master-of-cheese

Weitere Infos unter: www.slowfood-ost.ch