

25,26,27 septembre

Abbaye
de Marbach



Slow Food*
Haut Rhin - Schnackala

à l'Abbaye de Marbach

**Le Potager en fête : 3 jours pour célébrer la nature et ses saveurs
dans un lieu historique d'exception.**



Depuis 2013, Michel Schertzinger, fermier-aubergiste a installé son potager en agriculture biologique sur le site de l'Abbaye de Marbach. Sur les traces des cultures monastiques des siècles passés, il abrite culture de légumes, vergers, herbes aromatiques médiévales et un conservatoire des vignes anciennes.

**Vernissage
le 25
Exposition
du 25 au 27**

Exposition Photo «LE REGARD D'UN PAYSAN» de Michel Schertzinger :

Notre faune et flore alsacienne, saisie dans sa belle simplicité dans un jeu d'ombres et de lumières. Un instant suspendu face au lézard vert, au guêpier, au martin pêcheur, aux orchidées endémiques et aux papillons... Une nature discrète qui pourrait disparaître sans crier gare, un trésor à préserver. Photographies de Michel Schertzinger, ancien papetier devenu fermier-aubergiste dont la passion pour la nature et l'écologie se retrouve dans cette exposition. «C'est le regard du paysan sur la terre».

**Uniquement
le 26**

Fête de la Gastronomie

Découverte des saveurs de notre ferme-auberge, le Sondernach Ried, pour une fois descendues des pentes du Petit Ballon afin de faire la fête dans le potager de Marbach. Retrouvez les légumes de notre production lors d'une dégustation surprenante ou se mêlent traditions de la table paysanne et saveurs du jardin biologique de l'avenir. Au choix, assiette dégustation salée ou sucrée, glaces maison, soupe ... Atelier pédagogique par l'association Slow Food Schnackala. Vente de produits de la ferme toute la journée. (Buvette sur place. Dégustation payante de 11h30 à 14h sur réservation au 03 89 77 58 93).

**Le 26
à 15h**

Visite guidée «Histoire, culture et agriculture» par Chemins Bio en Alsace :

Caroline Claude Bronner, guide conférencière, vous propose de découvrir le potager bio de la belle abbaye de Marbach et de rencontrer Michel, un paysan passionné. Au programme, découverte des secrets de l'abbaye et introduction à l'agriculture en permaculture. (Gratuit, durée 2h30, réservation 06 84 51 04 45)

Contact presse : Jeen Heine info@jeen.fr - 06 77 64 63 05