

«Avantgardistische Küche» – erfolgreiche und begeisternde sechste Durchführung des Weiterbildungslehrgangs

Der Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» der Stiftung innocuisine in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro formation Schweiz wurde in diesem Jahr bereits zum sechsten Mal erfolgreich

durchgeführt. Die «Avantgardistische Küche» zielt darauf ab, dass neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik für die Gastronomie verständlich gemacht werden und in den Alltag einfließen.

«Diese einzigartige berufsbegleitende Weiterbildung für Berufsköche und Berufsbildner vermittelt ein breites Spektrum an technischen und wissenschaftlichen Grundlagen und anschauliche Praxisanwendungen. Die Teilnehmenden vertiefen ihr Wissen und erlangen Verständnis für die komplexen Vorgänge, die beim Kochen und Zubereiten von Speisen ablaufen», erläutert Referent und Mit-Initiant Dr. André Bernard. Der Kurs liefert neue Sichtweisen, innovative Ideen und Kreationen, um sein Handwerk weiter zu entwickeln und kulinarische Fortschritte zu erzielen.

Nach insgesamt 101 Lektionen an 10 Kurstagen fand am 08. Oktober 2021 im THE VALLEY im Kempththal die Abschlussveranstaltung statt. Am Abschlusstag stehen traditionell Referate zur Zukunft unserer Ernährung auf dem Programm. Vier fachkundige Expertinnen und Experten gaben «Einblicke in die Lebensmittel-Innovation», referierten zum Thema «Nachhaltig und informiert essen - Klimaschutz beginnt auf dem Teller», zeigten auf wie sich «Lebensmittelherstellung und Ernährung im Wandel der Zeit» veränderten und brachten den Teilnehmenden das Thema «Rauch und Feuer» in Verbindung mit Lebensmitteln näher.

Die 16 erfolgreichen Lehrgangsteilnehmenden nahmen ihre Zertifikate «Certificate in Modernist Gastronomy» mit Freude in Empfang.

Stifter, Strategierat, Referierende sowie Mitglieder des Förderkreises der Stiftung innocuisine gratulieren den Teilnehmenden sehr herzlich. Am Lehrgang der Stiftung

innocuisine werden 23 wichtige Themen der sogenannten «modernist gastronomy» behandelt, dazu gehören:

- Chemie und Physik des Kochens: Aromen und Gewürze, Sensorik Lebensmittel und Getränke, Texturen und Farben, Flüss-

Textur und Farbe kombinieren und ergänzen lassen und wie sich neue Kreationen konzipieren und effizient und rational im experimentellen Herangehen umsetzen lassen – dies sind alles Aspekte, denen der Inhalt der Lektionen Rechnung trägt. Eines der Ziele



Zertifikatsübergabe an die Teilnehmenden: Martin Angehrn, André Bernard und Reto Walther, Strategieräte der Stiftung innocuisine, beglückwünschen die erfolgreichen Lehrgangsteilnehmenden.

sigstickstoff, Sous-Vide und Niedertemperaturgaren, Bekömmlichkeit und Verträglichkeit

- Fermentation, Mikrobiologie für Köche, Ernährungsphysiologie sowie Lebensmittelsicherheit
- Food-Getränke-Pairing, Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft der Küche
- Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie

Mit den neu gewonnenen Erkenntnissen aus Theorie und Praxis werden die Teilnehmenden des Weiterbildungslehrgangs in die Lage versetzt, neue Impulse für ihre täglichen Kreationen in der Küche zu setzen und die Speiseplanung aus einem neuen Blickwinkel zu gestalten. Noch tiefer verstehen, was beim Kochen und Zubereiten passiert, wie die Lebensmittelkomponenten zusammenspielen, wie sich Geschmack,

des Lehrgangs ist auch, die Einzigartigkeit des kulinarischen Angebots zu fördern und ein Alleinstellungsmerkmal zu formen, wodurch am Markt wirtschaftliche Vorteile generiert werden können.

Der Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» wurde 2018 in die Liste der vom L-GAV (Landesgesamt-Arbeitsvertrags im schweizerischen Gastgewerbe) unterstützten Aus- und Weiterbildungen aufgenommen. So entfällt für Teilnehmende die in einem Betrieb arbeiten, welcher zwingend dem Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe (L-GAV) unterstellt ist, der Teilnehmerbeitrag.

www.innocuisine.ch

Die Termine für die beiden Kurswochen der siebte Durchführung des Lehrgangs im 2022 sind bereits festgelegt:

Mo., 11. bis Fr., 15. Juli 2022, Hotel & Gastro formation Schweiz, Weggis, und Mo., 03. bis Fr., 07. Oktober 2022, Ostschweizer Gastronomiefachschule, St.Gallen. An der Teilnahme Interessierte nehmen bitte mit der Geschäftsstelle der Stiftung innocuisine Kontakt auf.