

Innovation in der Kochkunst: Erfolgreiche erste Durchführung des Weiterbildungsstudienganges *Molekulare Küche*

Der erste Weiterbildungsstudiengang Molekulare Küche der Stiftung molecuisine in Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro formation wurde zum ersten Mal durchgeführt und erfolgreich abgeschlossen. *Molekulare Küche* bedeutet: „Neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik für die Gastronomie verstehen und anwenden“.

Diese einzigartige berufsbegleitende Weiterbildung für Berufsköche und Berufsbildner vermittelt ein breites Spektrum an technischen und wissenschaftlichen Grundlagen. Dadurch vertieft man sein Wissen zum Verständnis der komplexen Vorgänge, die beim Kochen und Zubereiten von Speisen ablaufen. Der Kurs liefert neue Sichtweisen, innovative Ideen und Kreationen, um sich zu weiter zu entwickeln und einen kulinarischen Schritt vorwärts zu kommen, mit dem Ziel gastronomische Spitzenleistungen zu erlangen.

Nach insgesamt 104 Lektionen an 15 Kurstagen fand nun am 21. September 2015 die Abschlussveranstaltung des Pionier-Durchganges statt. Dabei stellten auch drei fachkundige Referenten die neusten Erkenntnisse aus den Pflanzen- und Holzwissenschaften für die Ernährung vor und berichteten von Insekten als Nahrungsquelle der Zukunft. Die erfolgreichen Kursteilnehmer durften ihre Zertifikate „*Certificate in Modernist Gastronomy*“ in der Hotelfachschule Luzern in Empfang nehmen. Frau Elena Arzak, eine der besten Köchinnen der Welt (Restaurant Arzak, San Sebastian, Sp), liess es sich als ehemalige Studentin der Hotelfachschule Luzern nicht nehmen, den Kursabsolventen selbst noch eine Grussbotschaft zukommen zu lassen und gratulierte über Video. Beim anschliessenden Apéro in der neuen Küche des Art Deco Hotels Montana konnten alle Teilnehmer und Gäste innovative Kreationen des Küchenteams von Johan Breedijk, selbst frischgebackener Absolvent des Studiengangs, geniessen.



v. l. nach r.: Willy Benz, Präsident HGF / die Kursteilnehmer Peter Heuberger, Jürgen Zerza, Daniel Marti, Johan Breedijk, Mirjam Trinkler, Edwin Bischof und Serge Muheim / Stefan Fahr, Präsident des Strategierates der Stiftung molecuisine. Auf dem Bild fehlen die Kursteilnehmer Adrian Furer, der am selben Tag zum Lehrmeister des Jahres gekürt wurde und Michael Ramseier.

Stifter, Strategierat, Referenten und Mitglieder des Förderkreises gratulieren den Teilnehmern herzlichst.

Am Lehrgang der Stiftung molecuisine werden über 22 wichtige Themen der *modernist gastronomy* behandelt, beispielsweise:

- Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft der Küche
- Chemie und Physik des Kochens: Aromen und Gewürze, Sensorik Lebensmittel und Getränke, Texturen und Farben, Flüssigstickstoff, Sous-Vide und Niedertemperaturgaren
- Marketing und Kommunikation, sowie betriebswirtschaftliche Grundlagen für die Molekulare Küche
- Neue Erkenntnisse für die Ernährung aus den Pflanzen- und Holzwissenschaften und auch Insekten als Nahrungsquelle der Zukunft

Mit den neu gewonnenen Erkenntnissen aus Theorie und Praxis des Weiterbildungsstudiengangs molecuisine werden die Teilnehmenden in die Lage versetzt, neue Impulse für die tägliche Kreation in der Küche zu setzen und die Speiseplanung mit neuem Blickwinkel zu machen. Verstehen, was beim Kochen und Zubereiten passiert, wie das Zusammenspiel der Lebensmittelkomponenten läuft, wie sich Geschmack, 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 des Studienganges ist auch, die Einzigartigkeit des kulinarischen Angebots zu fördern und ein Alleinstellungsmerkmal zu formen, wodurch am Markt wirtschaftliche Vorteile generiert werden können.

Bildgalerie: Die Kursteilnehmer mitten in der Experimentierphase.





Für das Jahr 2016 werden zwei Weiterbildungsstudiengänge angeboten: Einerseits wird ein Blockkurs für Berufsschullehrer und Instruktoren vorbereitet und andererseits ein Lehrgang für Gastronomen, Berufsbildner und Interessierte mit Berufsbildung aus der Hotellerie und Gastronomie im Bereich Küche und Service.

Infos dazu finden Sie unter: www.molecuisine.ch oder persönliche Infos direkt von:

Stefan Fahr, Präsident des Strategierates der Stiftung molecuisine, st.fahr@bluewin.ch

Max Gsell, Leiter der Geschäftsstelle molecuisine, max.gsell@gastrosg.ch

Prof. Dr. André Bernard, Mitglied des Strategierates der Stiftung molecuisine, cooking@molecuisine.ch

PS: Benötigen Sie Fotos in spezieller Auflösung, fragen bitte Sie unter max.gsell@gastrosg.ch nach.