

molecuisine.ch

Wissenschaft und Innovation in der Küche



Wissenschaft und Innovation
in der Küche
verstehen und anwenden



Projekt
Kompetenzzentrum Molekulare Küche

molecuisine.ch

Wissenschaft und Innovation in der Küche



molecuisine.ch

Wissenschaft und Innovation in der Küche



1. Molekulare Küche: Unsere Definition

Bisher:

~~Hype, Show, Boom, Effekthascherei, Mode, ...~~

Zukunft:

«Wissenschaft und Innovation in der Küche verstehen und anwenden»

- Neue Sichtweise des Essens und der Zubereitung
- Wissenschaftliche Brille beim Kochen tragen
- Zugeschnitten auf die spezifischen Anspruchsgruppen
- Genuss und Nachhaltigkeit im Vordergrund
- Neue Märkte und Produkte erschliessen

- *Keine Angst vor Chemie und Physik des Kochens!*

2. Unser Ziel des Projekts molecuisine

- 1. Internationales Kompetenznetzwerk**
in CH, D, AT und FL (deutschsprachig)
zur Förderung der Innovation im Bereich
Gastronomie-Wissenschaft
- 2. Erwerb und Weitergabe des Wissens**
→ Lehrgang *Wissenschaft in der Küche* in 3 Modulen
zur Förderung der Wissensverbreitung und
zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit

1. Aufbau eines Kompetenzzentrums Molekulare Küche

- Persönlichkeiten aus Gastronomie, Wirtschaft und Wissenschaft bilden das Kompetenzzentrum Molekulare Küche «*molecuisine*»
- eine bisher lose initiative Kooperation wird damit in ein festes Netzwerk überführt zur Bündelung der Kräfte
- Festlegen des Leading House des Kompetenznetzwerkes und Gründen eines Instituts für Molekulare Küche
- Wissenschaftliche Begleitung der Gastro-Pioniere und erste Ansprechstelle des gemeinsamen Projektes
- Koordination von Studiengang zusammen mit den Partnern
- Brand Name und Kompetenz, Eingabe von Forschungsoperationen, Wissens- und Technologie-Transfer-Projekte (WTT), ...
- Erschliessung von Finanzierungsquellen zur Anschubfinanzierung

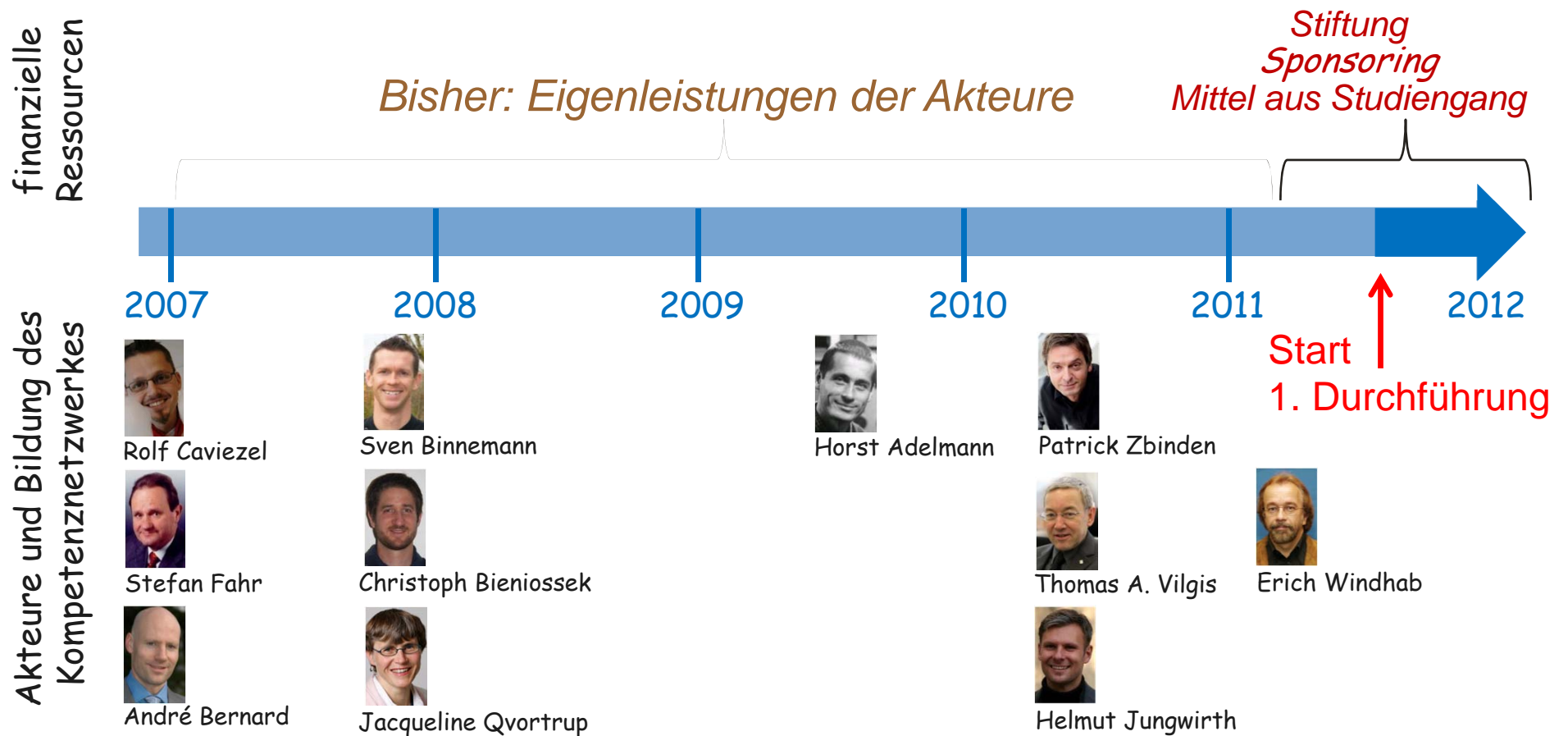
2. Aufbau des Studiengangs Molekulare Küche

- **Berufsbegleitende** Weiterbildungsstudiengang
- faszinierende **Verschmelzung** zwischen Kochkunst, Technik und Wissenschaft
- Kochprofis **in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern** zeigen biochemische, physikalische und chemische Prozesse des Kochens und Handhabung spezieller **innovativer Geräte**
- **Zielpublikum:** engagierte Leute aus Gastronomie und Lebensmittelbranche und Personen, die Innovation und Kochkunst verschmelzen
- **Format und Kosten:** Jeweils Montagabend und Dienstags in Zürich: Grundmodul, 6 Kurstage, 2400 CHF; Vertiefungsmodul 1, 8 Kurstage 3200 CHF; Vertiefungsmodul 2, 4 Kurstage, 1600 CHF

3. Sinn & Nutzen unseres Projekts

- **Zukunftsorientierte** Ausrichtung der Gastronomie- und Food-Branche: Wissenschaft ist Wirtschaft für morgen
- Steigerung der **Innovationskraft** und Verstärkung der Wissenschaft in der Branche
- Erzeugen einer **einzigartige Plattform** zwischen Gastronomie-Wirtschaft-Wissenschaft
- **Neue Produkte** im Essmittelbereich wie auch in der Kochausrüstung und in der Zubereitungstechnik
- **Genussoptimierung** und Förderung der **Gesundheit** sowie der Nachhaltigkeit
- Ziel: Kombination von **Bio** und **Regional** und **Mikro/Nanotechnologie**
- **Zukunftsbefähigung**: Wer besser ist, bleibt am Markt!
- Weiterbildung mit Experimentierphasen, da **Experimente** wichtiger sind als Expertenmeinungen

4. Molecuisine: Historie und Umsetzungsplanung (1)



4. Molecuisine: Historie und Umsetzungsplanung (2)

- Gründung einer (unselbstständigen) Stiftung zum Aufbringen des Kapitals für die Anschubfinanzierung (50'000 CHF, als steuerlich abzugsfähige Schenkungen und Sponsoring gemäss den Bestimmungen des Kantons, in dem die Stifter steuerpflichtig sind) zum Start des Weiterbildungslehrganges
- Bildung einer Rechtsform des Netzwerkes → Plattform molecuisine
- Nachhaltige Entwicklung des Studienganges, selbsttragend

5. Wissens- und Technologie-Transfer (WTT)

Das Projekt *molecuisine* transferiert das Wissen an

- Gastronomiebetriebe, Köche
- Hauswirtschaftsschulen
- Spitäler
- Altersheime
- Gesundheitsbranche
- Ernährungsphysiologie
- Lebensmittel verarbeitende Industrie
- Bäcker, Konditoren
- Lehrer zur Förderung des Chemie- und Physikunterrichts
- Stimulation des Verständnis und Begeisterung für die Technik und Wissenschaft über einen weiteren Sinn (Geschmack)

Anhang: Pioniere und Akteure von molecuisine

- **Rolf Caviezel** (Ein Schweizer Pionier der Molekularen Küche, führt die Plattform freestyle cooking mit Produkten und Kochkursen für die neue Art des Kochens)
- **Sven Binnemann** (Koch im Segreto, Wittenbach)
- **Christoph Bieniossek** (Dr. der Molekularbiologie, Wissenschaftler im European Molecular Biology Laboratory EMBL in Grenoble)
- **Helmut Jungwirth** (Dr. der Molekularbiologie, Karl-Franzens-Universität Graz, Institut für Molekulare Biowissenschaften, Leiter des Offenen Labor Graz)
- **Jacqueline Qvortrup** (Dipl. LM Ing., Lebensmitteltechnologie der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil)
- **Stefan Fahr** (Ing. ETH + lic. oec. publ., Fahr Management- und Wirtschaftsberatung, Eggersriet)
- **André Bernard** (Dr. der Biochemie, Leiter des Instituts für Mikro- und Nanotechnologie, Interstaatliche Hochschule für Technik Buchs NTB)
- **Thomas A. Vilgis** (Dr. der Physik, Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz, «Food Science and Soft Matter»)
- **Patrick Zbinden** (Food-Journalist, Ernährungsspezialist, Sensoriker)
- **Horst Adelman** (Institut für Lebensmittelwissenschaft, Ernährung und Gesundheit, ETH Zürich)
- **Erich Windhab** (Dr., Inst.f.Lebensmittel-u.Ernährungswissens. der ETH Zürich)
- ...