

## Medienmitteilung

Weinfelden, 21. Februar 2018

# Aus molecuisine wird innocuisine

## Die Namensänderung präzisiert das Ziel

Ab Januar 2018 heisst die ehemalige Stiftung molecuisine Stiftung innocuisine. «Die Namensänderung zielt darauf ab, der Innovation in der Profi-Küche sowie der Aus- und Weiterbildung von Köchen einen breiteren Rahmen zu geben. Die Molekulare Küche ist und bleibt ein wichtiger Teil dieser Innovation», kommentiert der Strategierat der Stiftung innocuisine. Mit dem Namenswechsel der Stiftung ändern auch das Logo und die Webseite auf [www.innocuisine.ch](http://www.innocuisine.ch).

## Neuerungen im Strategierat

Bei den turnusgemässen Wahlen 2017 im Strategierat der Stiftung wurden die bisherigen Strategieratsmitglieder für die nächsten drei Jahre bestätigt. Der 72jährige Stefan Fahr, langjähriger und sehr engagierter Präsident des Strategierates, stellte sich für eine weitere dreijährige Amtszeit nicht mehr zur Verfügung. Er wird der Stiftung aber noch beratend zur Seite stehen. Der Strategierat besteht aktuell aus: Urs Masshardt, Vizepräsident, Prof. Dr. André Bernard, Martin Angehrn und Andreas Fleischlin, der neu als Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands in das Gremium gewählt wurde.

## Weiterentwicklung bei der Geschäftsstelle und Geschäftsführung

Neu hat Dr. Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, die Geschäftsführung der Stiftung innocuisine übernommen. Bereits seit einigen Jahren arbeiten beide Institutionen zusammen. So konzipierten und organisierten sie gemeinsam die im September 2016 an der ETH Zürich durchgeführte internationale Wissenschaftstagung «Erschliessung neuer Ernährungsquellen». Aus dieser Zusammenarbeit entwickelten sich Synergien, die durch die Geschäftsstellenübernahme durch das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft noch verstärkt werden. Die Zusammenarbeit mit der bisherigen Geschäftsstelle bei der Ostschweizer Gastronomie Fachschule wird beim Weiterbildungslehrgang der Stiftung innocuisine fortgeführt.

## Stiftung innocuisine - Stärkung der Schweizer Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

Im 2011 gründeten die Hotel & Gastro Union und die Hotel & Gastro *formation* Schweiz die heutige Stiftung innocuisine unter der Dachstiftung Fondation des Fondateurs mit dem Ziel, die Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit im Bereich der Gastronomie, der Kulinarik und der Kochkunst in der Schweiz zu stärken.

Dazu baut die Stiftung innocuisine mit Akteuren aus Bildung, Forschung und Gastronomie ein nationales und internationales Netzwerk auf. Dieses Netzwerk trägt dazu bei, dass innovative Technologien Zugang in die Gastronomie finden und durch Gastro-Profis zur Anwendung gelangen. Zur Wissensvermittlung wurde in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz ein breit abgestützter Weiterbildungslehrgang «Molekulare / Avantgardistische Küche» aufgebaut. Im Sommer bzw. Herbst 2018 wird der Weiterbildungslehrgang bereits zum dritten Mal durchgeführt. Der Lehrgang wurde soeben in die Liste der LGAV-unterstützten Aus- und Weiterbildungen aufgenommen.

Darüber hinaus unterstützt die Stiftung innocuisine den Aufbau eines internationalen Kompetenzzentrums für Innovation in der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Unterstützt wird die Stiftung durch den Förderkreis, der aktuell Firmen, Privatpersonen Verbände und öffentliche Körperschaften umfasst.

## Bilder



«Essbare Steine», Restaurant Mugaritz, San Sebastian, Spanien (Chef Andoni Luis Aduriz), Bild: André Bernard



Links: Fenchelcocktail mit Absinth-Air; rechts: Kalbsschulterbraten; Bilder: Andreas Thum / Rolf Caviezel; Station 1, Grenchen

## Kontakt

### Stiftung innocuisine

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine  
Frank Burose, Geschäftsführer  
E-Mail: [burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch)  
Tel. 071 626 05 23

Prof. Dr. André Bernard  
E-Mail: [andre.bernard@ntb.ch](mailto:andre.bernard@ntb.ch)  
Tel. 078 611 26 81

Urs Masshardt  
E-Mail: [info@hotelgastrounion.ch](mailto:info@hotelgastrounion.ch)  
Tel. 079 418 32 33