

# Wissen

**Sich als Gastronom zu neuen Ufern begeben, heisst auch, mutig mit neuen Nahrungsmitteln zu experimentieren.**

**Was zu Beginn vielleicht noch ungewöhnlich erscheinen mag, wird eines Tages unter Umständen zur Normalität. Es gibt viel zu entdecken.**

## SCHNITZELBROT MIT HOLZ STATT FLEISCH?

*Text:  
Prof. Dr. André Bernard,  
Stiftung innocuisine*

Ein energiegeladener leckerer Snack – frisch gedruckt aus dem neuen Food Synthesizer, einem 3-D-Drucker fürs Essen. Schon seit einigen Jahren tüfteln Forscher und Entwickler an diesen Verfahren – sie wollen die Küche von morgen komplett revolutionieren. Ob Kühlschränke ihren Inhalt kennen und gleich selber den Nachschub bestellen oder alle Küchengeräte miteinander vernetzt sind und kommunizieren – solche Technologien sind nicht mehr fern.

### Individualität in der Ausbildung fördern

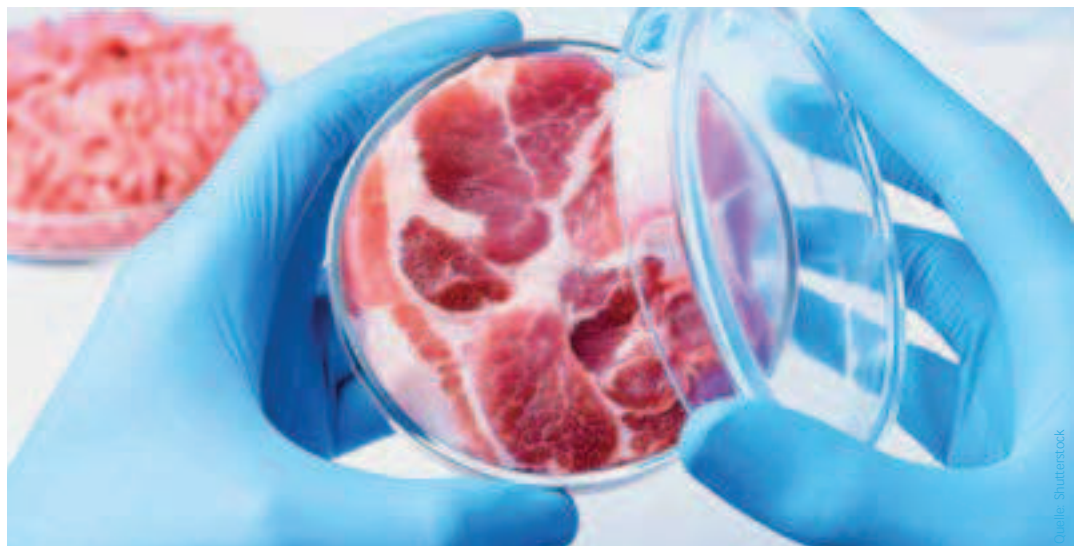
Meist wird essen, ob zu Hause oder im Restaurant, nicht als pure Nahrungsaufnahme verstanden, sondern soll auch Erlebnisfaktor, Geselligkeit, Überraschung, Lebensgefühl und Gesundheit beinhalten. Es ist also wichtig, dass die Gastronomiebranche sich

selber immer wieder neu erfindet. Darunter fallen beispielsweise das Foodpairing, also die neue Kombination von Geschmacksrichtungen. Ebenso sollen Begriffe wie Qualität, Tradition, Kreativität und Innovationskraft als Basis zum Erfolg verstanden sein, besonders im internationalen Wettbewerb.

### Essen wird individueller

Bekanntlich hat der tertiäre Sektor in der Schweiz eine immense Bedeutung. So arbeiten rund drei Viertel der Erwerbstätigen im Dienstleistungssektor, wo der Tourismus mit Hotellerie und Gastronomie sehr stark vertreten ist. Themen wie Nachhaltigkeit, lokale und hochqualitative Produkte, Frische und guter Geschmack sind dort ebenso wichtig wie vegane Küche, gesunde, altersgerechte Speisen und speziell abgestimmte Ernährung für Gäste mit bestimmten Nah-

**Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Wird das Fleisch bald künstlich hergestellt?**





**In der Küche werden in Zukunft neue chemische und physikalische Verfahren zum Einsatz kommen.**

rungsmittelunverträglichkeiten. Und nicht zuletzt kann ein gesundes, gutes Essen im Kreis der Arbeitskollegen in der Betriebskantine massgeblich entscheidend sein für eine positive Grundstimmung und den Elan am Arbeitsplatz.

### Kombination traditioneller und moderner Küche

Um eine Spitzenposition in der Gastronomie einzunehmen und wegbereitend zu sein, ist es entscheidend, neben dem klassischen Kochhandwerk auch diesen Themen in der Aus- und Weiterbildung Rechnung zu tragen und ein Netzwerk aus Profiköchen, Wissenschaftlern, Technologen und Wirtschaftsvertretern zu bilden und zusammenzuarbeiten. Die Schweiz als Land mit einem hohen Standard in der Aus- und Weiterbildung ist bestens positioniert dafür. Dem kommt letztendlich eine enorme volkswirtschaftliche und standortpolitische Bedeutung zu.

### Innovationsprozess leben und kultivieren

Ob nun unser Essen mithilfe von «Foodprozessoren» und Robotern zubereitet wird oder alles «von Hand», spielt letztlich eine untergeordnete Rolle – wichtig dabei ist, dass man ausprobiert, den Horizont erweitert, kreativ ist und Grenzen überschreitet, also den Innovationsprozess lebt und kultiviert. Und dabei wird auch die rationale, planerische und deduktive Ansatzweise verfolgt, um Neues und Innovatives zu kreieren. Der Erfolg basiert nicht zuletzt auf einer soliden Wissensgrundlage und dem Verstehen von Prozessen, Techniken und Zusammenhängen. Kochen ist das Verändern von Lebensmitteln mit chemischen und phy-

sikalischen Verfahren, das Kombinieren und Formen von Inhaltsstoffen, das Reifen und Ausbilden von Geschmack, Geruch, Farbe, Textur – harmonisch und im Kontrast. Man denke nur an einfache und zugleich komplexe Produkte wie Käse, Quorn, Bier oder Wein, die durch biochemische Prozesse wie Fermentation gewonnen werden: welche Vielfalt an Geschmücken, Formen, Farben und Texturen erreichbar sind. Und wir werden auch bald Zeugen davon, wie Plankton, Holz und Erde oder auch Insektenprodukte in unsere Kulinarik einziehen. Es gibt noch so vieles zu entdecken – und zu kosten! ■

Den **Innovationsprozess zu leben, ist unerlässlich.**

## Zur Institution

### Stiftung innocuisine

**Gründung:** 2011 als Stiftung molecuisine unter anderem durch die Hotel & Gastro Union und die Hotel & Gastro formation, seit Januar 2018 heisst die Stiftung innocuisine | **Ziel:** Stärkung der Innovationskraft in der Schweiz im Bereich der Gastronomie, der Kulinarik und der Kochkunst | **Unterstützung:** Im Aufbau eines internationalen Kompetenzzentrums für Innovation in der Hotellerie und Gastronomie | **Förderung:** Erwerb und Weitergabe von Wissen, insbesondere durch Aufbau eines spezifischen berufsbegleitenden Bildungsangebots | **Tätigkeitsfeld:** Veranstaltung kostengünstiger Seminare und Tagungen, Förderung des Dialogs zwischen Forschung, Praxis, Wissenschaft und Wirtschaft, Durchführung von Forschungsprojekten und Herausgabe von Publikationen.

[www.innocuisine.ch](http://www.innocuisine.ch)