

Medienmitteilung

Zürich / Thayngen, 10. Oktober 2022

Begeisternder Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» – erfolgreiche siebte Auflage

Der Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» der Stiftung innocuisine in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz wurde in diesem Jahr bereits zum siebten Mal erfolgreich durchgeführt. In dem zweiwöchigen Lehrgang machen ausgewiesene Expertinnen und Experten aus Praxis und Theorie neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik für die Gastronomie verständlich. So sollen diese in die tägliche Arbeitspraxis von Köchen und Berufsbildnerinnen einfließen. In 100 Lektionen an 10 Lehrgangstagen in Weggis, St.Gallen und Thayngen liefert der Kurs neue Sichtweisen, innovative Ideen und Kreationen, um das Koch-Handwerk weiterzuentwickeln und kulinarische Fortschritte zu erzielen. Am Abschlusstag nahmen die 17 Lehrgangsteilnehmenden ihr «Certificate in Modernist Gastronomy» mit Freude entgegen. Die Termine und Orte für die achte Durchführung im nächsten Jahr sind bereits festgelegt. Auch im Jahr 2023 profitieren Teilnehmende, die in einem Betrieb arbeiten, der dem Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe (L-GAV) unterstellt ist, von einer 100 % Förderung des Teilnehmendenbeitrags.

«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 weiterzuentwickeln und kulinarische Fortschritte zu erzielen. Rolf Caviezel, freestylecooking GmbH, leitet verschiedene Praxisteile des Weiterbildungslehrgangs und fasst den Lehrgang so zusammen: «Der zweiwöchige Weiterbildungslehrgang mit Elementen aus Theorie und Praxis ist genial, um Wissen weiterzugeben – so bleibt die Gastro-Branche innovativ.» René Schär, Teilnehmer des Weiterbildungslehrgangs 2022 pflichtet dem beim: «Mit Freude, Spass und enormem Fachwissen haben uns die Referierenden in die Materie eingeführt und ihr Wissen weitergegeben. Wir sollten nicht nur unsere Gäste in Erstaunen versetzen, sondern auch einen Beitrag für eine nachhaltige Zukunft leisten. Mit diesem Lehrgang leistet die Stiftung innocuisine den ersten Schritt und hat unseren Horizont erweitert.»

Nach insgesamt 100 Lektionen an 10 Kurstagen fand am 07. Oktober 2022 im Chefmanship Centre Thayngen die Abschlussveranstaltung statt. Am Abschlusstag stehen traditionell Referate zur Zukunft unserer Ernährung auf dem Programm. Drei fachkundige Expertinnen und Experten skizzierten «unterschätze Vielköhner - Gewürze & Kräuter», erläuterten «Hintergründe, Möglichkeiten und Anwendungen von Pflanzenproteinen in der Küche und Ernährung» und stellten vor, wie Food Waste mit Hilfe künstlicher Intelligenz reduziert wird. Alle 17 erfolgreichen Lehrgangsteilnehmenden freuten sich über ihr «Certificate in Modernist Gastronomy». Wiederholt war der Lehrgang 2022 ausgebucht.

Stifter, Strategierat, Referierende sowie Mitglieder des Förderkreis 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, Gase in der Kochkunst, Sous-Vide und Niedertemperaturgaren, Bekömmlichkeit und Verträglichkeit
- Fermentation, Mikrobiologie in der Küche, Ernährungsphysiologie sowie Lebensmittelsicherheit
- Food-Getränke-Pairing, Wissenschaft und neue Technologien für die Zukunft der Küche
- Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie

Damit verstehen die Teilnehmer tiefer, was beim Kochen und Zubereiten passiert, wie die Lebensmittelkomponenten zusammenspielen, wie sich Geschmack, Textur und Farbe kombinieren und ergänzen lassen. Mit den neu gewonnenen Erkenntnissen aus Theorie und Praxis werden die Teilnehmenden des Weiterbildungslehrgangs in die Lage versetzt, ihre Speiseplanung und ihre täglichen Kreationen in der Küche aus einem neuen Blickwinkel zu gestalten. Die Einzigartigkeit des kulinarischen Angebots wird gefördert und am Markt lassen sich wirtschaftliche Vorteile generieren.

Der seit 2015 laufende Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» ist seit 2018 eine vom L-GAV (Landesgesamt-Arbeitsvertrags im schweizerischen Gastgewerbe) unterstützte Weiterbildung. So entfällt für Teilnehmende, die in einem Betrieb arbeiten, welcher dem Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe (L-GAV) unterstellt ist, der Teilnehmendenbeitrag.

Die Termine und Orte für die achte Durchführung des zweiwöchigen Lehrgangs im Jahr 2023 sind bereits festgelegt:

Montag, 10. bis Freitag, 14. Juli, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis, und Montag, 02. bis Freitag, 06. Oktober 2023, Ostschweizer Gastronomiefachschule, St.Gallen.

Anmeldung über die Geschäftsstelle der Stiftung innocuisine: office@innocuisine.ch

Bilder (2):



Zertifikatsübergabe an die Teilnehmenden

Martin Angehrn und André Bernard, Strategieräte der Stiftung innocuisine, beglückwünschen die erfolgreichen Lehrgangsteilnehmenden.

innocuisine

Stiftung für Innovation
und Wissenschaft in der Küche



In Flüssigstickstoff bei minus 196 Grad Celsius gegarte und anschliessend dekonstruierte Orange.

Kontakt

Stiftung innocuisine

Geschäftsstelle Stiftung innocuisine
Dr. Frank Burose, Geschäftsführer
frank.burose@innocuisine.ch
Tel. 071 626 05 23

Dr. André Bernard, Mitglied des Strategierates
andre.bernard@innocuisine.ch
Tel. 078 611 26 81

Urs Masshardt, Vize-Präsident
urs.masshardt@innocuisine.ch