



# innocuisine

Stiftung für Innovation  
und Wissenschaft in der Küche

November 2024

Stiftung innocuisine<sup>+</sup>

---

## Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» 2025

Dr. André Bernard, Stiftung innocuisine

# Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» 2025

- bisher: zweiwöchiger Lehrgang
- 1 Woche in Weggis (Sommer)
- 1 Woche St.Gallen (Herbst)
  
- **2025: 9. Durchführung:** Umfang / Lektionenzahl identisch aber ...
- Durchführung an total neun Terminen:  
8 Einzeltage, 1 Doppeltag; jeweils Di oder Mi
- schweizweit dezentral; an bisherigen und «neuen» Institutionen und Unternehmen, die fachlich zum Thema passen, auch mit Besichtigung der Produktion / Labore
- im Zeitraum von **März bis Nov. 2025**

# Zertifikatslehrgang «Avantgardistische Gastronomie»

- Technologie und Wissenschaft in der Gastronomie verstehen und anwenden,  
ca. 100 Lektionen in 4 Themenfeldern:

## Chemie & Physik der Lebensmittel

Einführung in die chemische  
Zusammensetzung der  
Lebensmittel

Texturen

Farben in Lebensmitteln

Gemüse neu denken:  
Leaf to Root® und Co.

Pflanzenproteine in der  
Küche und Ernährung

Aromen und Gewürze: in  
Theorie & Praxis

## Digitalisierung und Gastro 4.0

Digitalisierung in der  
Gastronomie und  
Foodsystem 4.0

Analoge und digitale  
Projekte für die  
avantgardistische  
Gastronomie

Geschichte und Pioniere  
der Molekularen Küche

Zukunft unserer Ernährung

## Gartechniken wissenschaftlich

Avantgardistische Verfahren  
und Geräte

Sous-Vide und  
Niedertemperatur-Garen

Gartechniken: Physik und  
Chemie der Lebensmittel-  
Zubereitung

Fermentation

Flüssig-N2 und andere Gase

## Food – Mensch Wechselwirkung

Geschmack erleben -  
deskriptive sensorische  
Prüfung

Sensorik II: Wein –  
Theorie & Praxis

Sensorik I:  
Geschmack verstehen

Das Mikrobiom

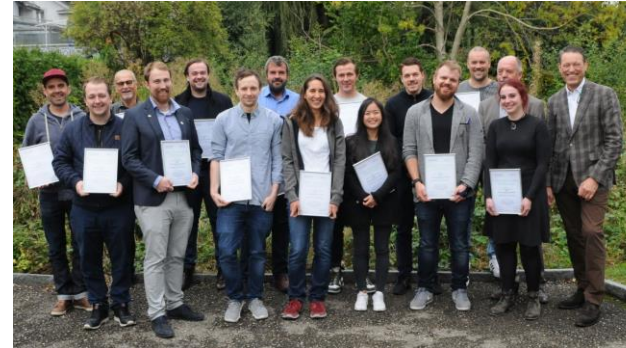
Bekömmlichkeit und  
Verträglichkeit



# Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» ab 2015

- Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche

... fast 100 erfolgreich  
zertifizierte  
gastronomische  
Avantgardisten und  
Avantgardistinnen



9. Durchführung 2025



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

2025 mit Dir!

