

**Medienmitteilung**

Zürich / Weinfelden, 21. Februar 2025

## **Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche»: Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik praxisnah vermittelt**

**Neu wird der Lehrgang an 10 Einzeltagen zwischen Mai und November an bisherigen und «neuen» Institutionen / Unternehmen durchgeführt. Gastgeber sind in diesem Jahr u.a. Bell Food Group AG, Linde Gas Schweiz, ChochHandWerk, ZHAW Wädenswil / FoodHUB, Givaudan, Hotel & Gastro formation Schweiz, Schloss Herdern, Gastro St. Gallen / Ostschweizer Gastronomiefachschule.**

Der Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» der Stiftung innocuisine in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro formation Schweiz findet in diesem Jahr bereits zum neunten Mal statt. «Diese einzigartige berufsbegleitende Weiterbildung für Berufsköchinnen 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 das eigene Handwerk weiterzuentwickeln und kulinarische Fortschritte zu erzielen. Rolf Caviezel, freestylecooking GmbH, leitet verschiedene Praxisteile des Weiterbildungslehrgangs» und fasst den Lehrgang so zusammen: «Der Weiterbildungslehrgang mit Elementen aus Theorie und Praxis ist genial, um Wissen weiterzugeben – so bleibt die Gastro-Branche innovativ.» Arina Lauener, Teilnehmerin des letzten Weiterbildungslehrgangs pflichtet dem beim: «Wer sich fragt, ob sich der Lehrgang lohnt: Meine Antwort ist: Ja, definitiv. Ich habe angefangen, die Dinge mehr zu hinterfragen und das neu erlernte Wissen zu nutzen, um Prozesse zu verstehen - im Alltag so wie auch in der Küche. Unter anderem durfte ich auch viele interessante Personen kennenlernen, Dozierende sowie auch Kursteilnehmende.»

Nach insgesamt 100 Lektionen an 10 Lehrgangstagen zwischen dem 06. Mai und 07. November 2025 nehmen die Lehrgangsteilnehmenden ihr «Certificate in Modernist Gastronomy» entgegen.

Am Lehrgang der Stiftung innocuisine werden viele 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, Wein, Bier, pflanzliche Proteine
- Analoge und digitale Projekte für die avantgardistische Gastronomie, Digitalisierung in der Gastronomie und Foodsystem 4.0, Marketing in der Gastronomie: Mehr als den Teller vermarkten

«Mit den neu gewonnenen Erkenntnissen aus Theorie und Praxis werden die Teilnehmenden des Weiterbildungslehrgangs befähigt, 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.», fasst Max Züst, Präsident des Strategierats der Stiftung innocuisine, einige Vorzüge des Weiterbildungslehrgangs zusammen.

Der Lektionsplan und das Anmeldeformular zum Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche – Wissenschaft in der Küche verstehen und anwenden» sind online: <https://innocuisine.ch/weiterbildung/>

**Bilder (2):**



André Bernard vermittelt in seinen Lektionen ein breites Spektrum an technischen und wissenschaftlichen Grundlagen sowie anschauliche Praxisanwendungen.



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](mailto:frank.burose@innocuisine.ch)  
T 071 626 05 23

Dr. André Bernard, Mitglied des Strategierates  
[andre.bernard@innocuisine.ch](mailto:andre.bernard@innocuisine.ch)  
T 078 611 26 81