

Kreativkurs für Profis in Hotel-, Restaurant- und Gemeinschaftsgastronomie

**Veganismus –
Religion oder Genuss?**

Die Zahl der Veganer und Veganerinnen beläuft sich in der Schweiz laut Schätzungen auf rund 40 000 bis 80 000 Personen. Das sind «nur» gerade 0,5 bis 1,0 Prozent der Bevölkerung. Und doch sorgt dieses Thema zunehmend für Wind und Wirbel. Warum eigentlich?

Fakt ist: Die Industrie schnappt sich den Trend und produziert immer mehr vegane Lebensmittel und Produkte. Trendforschungen zeigen, dass Veganismus mehr ist als nur ein kurzer Hype. Lohnt es sich für uns, die zumeist ethisch motivierte Lebens- und Ernährungsweise unter die Lupe zu nehmen?

Ganz klar ja! Veganismus bereichert wie jeder Trend unser Fachwissen und gehört zum Repertoire eines Profis.

Unser Kurs

Zusammen mit einer Veganerin suchen wir nach den Gründen für diesen wachsenden Trend. Wir hinterfragen unsere Angebote und suchen nach einfachen und pragmatischen Lösungen, die unseren Küchenalltag bereichern und dieses Kundensegment abdecken können. Wir finden heraus, wie sich die Gastronomie für dieses Thema idealerweise rüstet und ob eine vegane Küche auch generell Inspiration mit sich bringt.

Gestützt auf das Kochbuch von Rolf Caviezel legen wir in zwei praktischen Teilen selber Hand an. Wir erkunden den veganen Genuss und lassen unserer Kreativität freien Lauf. Nach dem Mittagessen zeigt uns Rolf, wie er mit der veganen Küche in einem Grandhotel für Schlagzeilen sorgt, und wie seine Ideen und Rezepte in den Grossküchen eingesetzt werden können. Er verrät seine Tricks und zeigt Ihnen, wie vegane Gerichte auch in Ihrem Restaurant, Hotel oder Heim und Spital ein voller Erfolg werden.

Dieser Kurs eignet sich für Köche und Mitarbeitende in Hotels, Restaurants und in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

Referenten

Nadia Biedermann (lic. phil.), Pflanzenköchin und Rolf Caviezel, Molekularkoch, Buchautor und Geschäftsführer von freestylecooking GmbH und das Forum Culinaire Team

Programm

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.30 Vegan die Philosophie
- 10.00 Vegane Proteinlieferanten
- 11.50 Praktisches Umsetzen in Gruppen
- 13.00 Mittagessen
- 14.15 Vegane Gerichte in der Hotelgroschküche
- 15.30 Reflektion und Feedback
- 16.00 Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 270.– pro Person (Mitglieder Kochverband CHF 220.–), inkl. Kursdokumentation und Kochbuch «meine Veggie Küche», Pausenverpflegung, Mittagessen und Getränke.

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn. Kostenfreie Abmeldung bis 5 Tage vor Kursbeginn möglich.

Gut und geschmackvoll zubereitet kann veganes Essen eine genussvolle Variante sein. Lassen Sie sich mit Finessen «bekehren».

