

Dienstag, 11. April und  
Mittwoch, 13. September 2017  
14.00–18.00 Uhr

**Haco** swiss

FORUM

*Culinaire*

# Workshop

Aromen, Texturen  
und Konsistenzen

 **Kisag**  
Switzerland

# FORUM *Culinaire*

## **Lebensmittel ganz neu in Szene setzen und erfahren, wie sich das auf unser Geschmacksempfinden auswirkt.**

Was geschieht, wenn wir mit Textur und Konsistenz eines Lebensmittels kreativ werden? Wenn aus einer ursprünglich festen Konsistenz nur noch ein Hauch oder ein Schäumchen übrig ist? Der halbtägige Workshop bietet Raum für eine Entdeckungsreise der Sinne.

**Referenten:** Rolf Caviezel, Inhaber von freestylecooking.ch und das Forum Culinaire Team

**Kurse:** (jeweils 14.00 – 18.00 Uhr)

Di, 11.4.17, Gewerblich-industrielle Berufsfachschule, 8866 Ziegelbrücke  
Mi, 13.9.17, Haco AG, Forum Culinaire, 3073 Gümligen

**Kosten:** CHF 90.– pro Person (inkl. Kursdokumentation)

Weitere Infos unter [www.forum-culinaire.ch](http://www.forum-culinaire.ch)



Ideen kreieren, Lösungen servieren.



Ich melde mich für einen Forum-Culinaire Workshop Aromen, Texturen und Konsistenzen an:

11.4.17 in Ziegelbrücke       13.9.17 in Gümligen

Frau       Herr

Vorname  
Name

---

Betrieb

---

Adresse  
des Betriebes

---

PLZ  
Ort

---

Telefon

---

E-Mail

---

Datum  
Unterschrift

---