



**Räuchern, einst eine der wichtigsten Konservierungsarten unserer Region, heute ein hervorragendes sensorisches Erlebnis.** Doch wie wirken sich unterschiedliche Temperaturen auf die Aromen aus? Wie kann ich was beeinflussen? Welches ist die beste und einfachste Art der Geschmacksgebung? Vom Römertopf bis hin zum Hightech Steamer, welche Apparate eignen sich dafür besonders? Im halbtägigen Workshop bieten wir die Gelegenheit mit Rauch zu experimentieren und lassen Ihre Kreativität aus dem Nebel steigen.

**Referenten:** Das Forum Culinaire Team

**Kurs:** Mi, 19. September 2018, 13.45 – 18.00 Uhr  
Haco Ag, Forum Culinaire, 3073 Gümliigen

**Kosten:** CHF 125.– pro Person (inkl. Kursdokumentation)  
Weitere Infos unter [www.forum-culinaire.ch](http://www.forum-culinaire.ch)

**Ideen kreieren, Lösungen servieren.**

**HACO**  
swiss®



Ich melde mich für den Forum-Culinaire Workshop Räuchern vom 19. September 2018 an:

Frau  Herr

Vorname  
Name

Betrieb

Adresse  
des Betriebes

PLZ  
Ort

Telefon

E-Mail

Datum  
Unterschrift

HACO AG, Forum Culinaire, Postfach 96, CH-3073 Gümliigen  
Tel. +41 (0)31 950 11 50, Fax +41 (0)31 950 11 86  
[forum@haco.ch](mailto:forum@haco.ch), [www.forum-culinaire.ch](http://www.forum-culinaire.ch), [www.haco.ch](http://www.haco.ch)

Hersteller von Lebensmitteln  
Fabrique de produits alimentaires  
Manufacturier of Food Products