

**Kreativkurs für Profis in Hotel-, Restaurant- und Gemeinschaftsgastronomie**

**FoodPairing –  
Aromen reizvoll und neu kombinieren**

**Mit Kreativität kann man Lebensmittel fast unbeschränkt neu paaren – aber auch grässlich danebenhauen**

In der modernen, kreativen Küche verbinden sich Kochkunst und Wissenschaft. Bestimmte Geschmackskomponenten harmonisieren nur darum so verblüffend gut, weil ihre «Chemie» stimmt. FoodPairing ist also nicht eine wilde Geschmacksmischerei, sie folgt vielmehr einer sensorischen Systematik. Wer diese Logik kennt, kann in der Küche überzeugende Harmonien und Spannungen hervorzaubern, kann Gäste neugierig machen und überraschen.

**Unser Kurs**

Zusammen mit anerkannten Fachleuten aus dem Bereich FoodPairing bietet Ihnen das Team Forum Culinaire einen inspirativen Tag mit vielen Aha-Erlebnissen. Im theoretischen Teil geht es um gekonnte Kombinationen, Sensorik und die Rolle des Geschmacksempfindens. Wir zeigen Ihnen, warum einige Kreationen perfekt passen und warum andere einfach nicht ankommen. Mit Degustationen und Präsentationen steigen wir anschliessend in den kreativen Teil ein. Sie lernen, mutig und dennoch sensibel zu experimentieren, sei es mit extravaganten Paarungen, Kräutern, Gewürzen oder mit dem gezielten Einsatz von Geschmacksträgern. In Gruppen und unterstützt durch Experten setzen Sie das Gelernte praktisch um, wagen sich an Unbekanntes und profitieren von der gegenseitigen Inspiration unter Profis. Wir zeigen Ihnen, wie Sie FoodPairing in Ihrem Alltag einsetzen und Ihre Gäste mit ungewöhnlicher Kreativität begeistern können.

**Dieser Kurs eignet sich für Mitarbeitende in Küchen aller Betriebskategorien. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).**

**Referenten**

Das Forum Culinaire Team

**Programm**

Ab 8.45	Eintreffen, Erfrischung
9.15	Begrüssung und Kursbeginn
9.30	FoodPairing – die Mischung macht's Neueste Erkenntnisse aus der Forschung
11.00	Experimentieren in Gruppen mit den unterschiedlichen Methoden
12.45	Zubereitungen in der Gruppe
14.00	Mittagessen
16.00	Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 290.– pro Person (Mitglieder Kochverband CHF 240.–), inkl. Kursdokumentation und Fachbuch FoodPairing, Mittagessen und Getränke.  
Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn.

**Geschmacksache ist, wenn ich durch die Kombination von zwei Geschmücken einen Dritten erhalte.**

