

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

**Vegetarisch kulinarisch –  
trendig, ausgewogen, nachhaltig**

**Viel mehr als ein Trend**

Innert weniger Jahrzehnte hat sich das Aussenseiter-Image der Vegetarier und Vegetarierinnen stark gewandelt. Unterstützt durch zahlreiche medizinische Forschungsergebnisse und ärztliche Empfehlungen isst heute eine wachsende Gruppe von Menschen aus verschiedensten Altersschichten lieber und öfter vegetarisch. Auch ökologische Überlegungen bestärken viele Geniesser in ihrer Verhaltensänderung. Vegetarische Gerichte tragen in allen Gastronomiebranchen wesentlich zum Umsatz bei. Ein gepflegtes vegetarisches Tagesmenü gehört heute zum selbstverständlichen Angebot eines Betriebs. Langweilige Gemüseteller und improvisierte, fantasievolle Fleischersatzvarianten genügen den heutigen kulinarischen Ansprüchen nicht mehr. Wer immer oder oft fleischlos isst, verlangt zu Recht mehr Sorgfalt, Innovation und Kreativität.

**Unser Kurs**

Eine Diskussionsrunde zwischen einer Veganerin und einem Vertreter der Fleischindustrie über Pro und Contra des Vegetarismus eröffnet den Kurs und bietet gleichzeitig Gelegenheit, sich über Produktion, Transport, Ausgewogenheit und Gästebedürfnisse Gedanken zu machen. Nach einem theoretischen Teil mit verschiedenen kulinarischen und kreativen Leckerbissen können Sie Ihre Kreativität ausleben: In Gruppen erarbeiten und inszenieren Sie unsere ausgewogenen, alltagstauglichen und trendigen Rezeptideen. All diese Vorschläge können Sie im betrieblichen Alltag sofort einsetzen.

48 kulinarisch überzeugende Rezepte von vegetarischen Hauptgerichten bringen Abwechslung in Ihren Menüplan und eine neue Vielfalt auf Ihre Speisekarte.

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

**Referenten**

Nadja Biedermann, lic. phil., Pflanzenköchin, und ein Vertreter der Fleischwirtschaft, unterstützt durch das Forum Culinaire Team

**Programm**

- Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
- 9.15 Begrüssung und Kursbeginn
- 9.30 Vegetarisch oder Fleisch?
- 10.25 Präsentation, Degustation
- 12.45 Gruppenarbeit
- 13.30 Mittagessen
- 15.15 Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 250.– pro Person (inkl. Kursdokumentation und Mittagessen).

Zahlungsmodalitäten: Die Zahlung erfolgt gegen Rechnung bis 10 Tage vor Kursbeginn.

**Trends kennen, umsetzen und Gäste gewinnen – wir zeigen Ihnen wie.**

