

Kreativkurs für Profis in Hotel-, Restaurant- und Gemeinschaftsgastronomie

Von Natur aus wild – die anderen Wildrezepte

Jedes Jahr aufs Neue ein Hochgenuss

Wären Sie mit Ihrem Betrieb gerne «Platzhirsch», wenn es um Wildspezialitäten geht? Den Platz in der Gastroszene müssen Sie zwar selber erklopfen oder erkämpfen, aber wir geben Ihnen gern das Rüstzeug mit auf den Weg. Entscheidend für gute Resultate sind erstens kreative Rezepte und zweitens die Qualität des Wildes. Zusammen mit unserem Partner «Platzhirsch Wildspezialitäten GmbH» zeigen wir Ihnen, worauf es ankommt, was bei Ihren Gästen ankommt und wie man die Konkurrenz in den Schatten stellt.

Unser Kurs

Klassisch und doch ganz anders: In unserem Kurs entdecken Sie neue, ausgefallene und ansprechende Wildkreationen, mit denen Sie Ihre Gäste garantiert überraschen. Mit einfachen Mitteln zaubern Sie mit Ihrer Küchencrew «wilde» Kunstwerke auf die Teller, sei es fürs Tagesmenü oder im Service à la carte. Spannende Saucenkreationen und überraschende Beilagen krönen bekanntlich jedes Wildgericht – auch da schöpfen wir im Kurs aus dem Vollen. In Degustationen und Gruppenarbeiten zeigen Ihnen unsere Fachleute, wie man die Köstlichkeiten frech und attraktiv präsentiert. Selbstverständlich wissen Sie nach dem Kurs auch alles Wichtige über die Jagd, die Jagd-Ethik, die gesetzlichen Grundlagen zur Wildbret-Hygiene, das Veterinärwesen, die Lagerung, den Unterschied von Wildtieren aus Zucht und freilebendem Wild und die mikrobiologischen Vorgänge im Fleisch.

Dieser eintägige Fachkurs ist der perfekte Einstieg in die anstehende Wildsaison. Das Modul eignet sich für Köche und Mitarbeitende in Küchen aller Betriebskategorien. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

Referenten

Mischa Hofer (Inhaber von Platzhirsch Wildspezialitäten GmbH), unterstützt durch das Forum Culinaire Team

Programm

Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
9.15 Begrüssung und Kursbeginn
10.00 Präsentation Degustation
12.45 Gruppenarbeit
14.00 Mittagessen
15.30 Verabschiedung

Daten: siehe Anmeldeformular

Kosten: CHF 220.– pro Person

(inkl. Kursdokumentation und Mittagessen).

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

Tradition heisst im Gastgewerbe nicht «alle Jahre wieder», sondern «jedes Jahr neu».

