



Räuchern  
Workshop  
Donnerstag, 23. Mai 2019

*Culinaire*  
FORUM  
**HACO**  
swiss



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

**Geschäftsantwortsendung** Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse



HACO AG  
Forum Culinaire  
Postfach 96  
CH-3073 Gümligen

# FORUM *Culinaire*

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

**Kurs:** Do, 23. Mai 2019, 14.00 – 18.00 Uhr  
Haco AG, Forum Culinaire, 3073 Gümligen

**Kosten:** CHF 125.– pro Person (Mitglieder skv CHF 100.–)  
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 an:

Datum: Do, 23. Mai 2019

Sind Sie Mitglied des skv? Falls ja,  
geben Sie uns bitte Ihre Mitgliedsnummer an:

Frau     Herr

Vorname  
Name

Betrieb

Adresse  
des Betriebes

PLZ  
Ort

Telefon

E-Mail

Datum  
Unterschrift