

# Kulinarischer WissensVOR- sprung

Die fünfte Fachtagung der Gourmesse bietet Gastronomen Gelegenheit, ihr Wissen zu den aktuellen kulinarischen Themen zu vertiefen und praktische Tipps für den Alltag nach Hause zu tragen.

➤ Nachhaltigkeit in der Küche, Rohkost, Foodwaste oder «Nose to Tail»? Auf den ersten Blick umfasst das Programm der diesjährigen Gourmesse-Fachtagung keine wirklich neuen Themen. Patrick Zbinden, Organisator und Moderator der Fachtagung, ist sich dessen bewusst. Der Kulinarikexperte will indes nicht einfach «Altbekanntes aufwärmen», sondern nachhaltige und kreative Kochimpulse für Profis liefern. «Themen wie Rohkost, Foodwaste oder «Nose to Tail» werden nicht in der Theorie abgehandelt, sondern mit konkreten und praktischen Tipps unterlegt. Also Rohkost 2.0, Foodwaste 2.0 und viele weitere Themen kommen an der Fachtagung in der Variante 2.0 daher», so Zbinden.

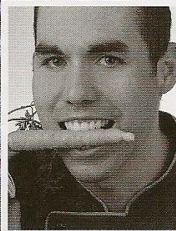
Der erste Block des Events befasst sich mit den Schlagwörtern «Vegan», «Raw Cooking» und «Paläo». Mit Michael Brönnimann von der Firma Naturkostbar steht ein Spezialist in Sachen Rohkost Red und Antwort. Die Nachfrage nach seinen Produkten sei in den letzten zwei Jahren markant gestiegen, nur in der Gastronomie «ist das Interesse noch etwas zurückhaltend», sagt er. Wer Rohkost in die Welt der Veganer abschiebt, der tut sich indes keinen Gefallen, denn die in der Rohkostküche angewandten Kochtechniken sind für jeden Fachmann von Interesse. So zum Beispiel die vielfältigen Nussmousses, die mit Wasser vermischt zu einer Milch und sogar zu einem veganen Käse weiterentwickelt werden können. Nicht nur für Patissiers spannend dürfte Brönnimanns Schokolade sein. Er gewinnt sie aus Kakaobohnen, die nur getrocknet und – in kleinen Holz-



Für seine experimentelle Ursprungsküche verwendet David Krüger ausschliesslich wild geerntetes Gemüse, Jagdfleisch oder Wildfisch.



Michael Brönnimann spricht über veganen Käse aus Nussmousse und andere hochinteressante Kochtechniken der Rohkostszene.



Pascal Haag, ehemaliger Küchenchef des Restaurants Hiltl, ist Buchautor und treibende Kraft in der «Leave to Root»-Bewegung.



Weiss, wie die «Nose to Tail»-Philosophie praktisch umzusetzen ist: Gourmetkoch und Metzgermeister Jörg Slaschek.

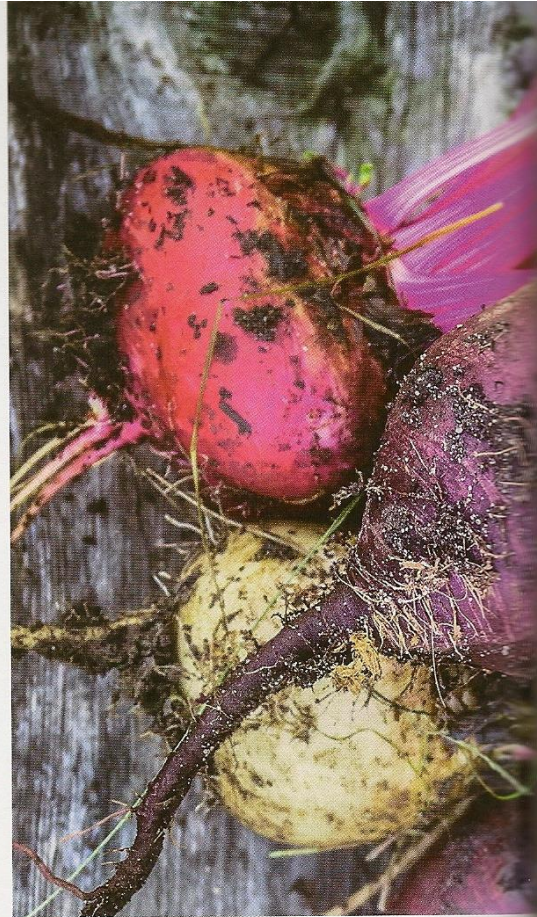
bottichen – fermentiert, nicht aber geröstet werden. «Das Aroma ist im Vergleich zu einer normalen Schokolade um ein Vielfaches höher.»

Den Ausdruck Paläo hört David Krüger, Küchenchef des Restaurants «FeinWerk» im Hotel Thessoni Classic in Regensdorf, nicht gern. «Die Urzeitküche ist in den USA zwar ein Lebensstil geworden, allerdings ist es mehr eine Diät als ein Kochstil.» Mit Krügers experimenteller Ursprungsküche ist das nicht zu vergleichen. Der zurzeit mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Koch bietet pro Monat ein sechsgängiges Menü an, für das er ausschliesslich gejagtes Fleisch, Wildfisch und wild geerntetes Gemüse aus der Schweiz verwendet. Für sein Menü recherchiert der 41-Jährige wochenlang, redet mit Fischern, Jägern und Bauern, um zu erfahren, wo zum Beispiel noch wilde Pastinaken, Uerbsen oder Kerbelwurzeln wachsen.

Unter dem Titel «Das Beste sind die Resten» diskutiert ab 14 Uhr ein illustres Trio über das Thema Foodwaste. Mit dabei ist Pascal Haag, zurzeit arbeitet der ehemalige Küchenchef des vegetarischen Restaurants Hiltl an einem Kochbuchprojekt, zusammen mit Esther Kern und Sylvan Müller. Der Titel des Buches ist Programm. Die Aktion «Leave to Root» ist das fleischlose Pendant der «Nose to Tail»-Bewegung. Es geht darum, möglichst das gesamte Lebensmittel zu verwenden, also auch das Rüebli grün oder sonstige Abschnitte. An der Fachtagung will Haag nicht nur erklären, was man aus Maishaaren, Tomatenhäuten oder Broccolistielen alles machen kann, sondern auch aufzeigen, wie erschreckend wenige Köche eigentlich wissen, was eine komplette Verarbeitung von Gemüse überhaupt bedeutet.

Mit der Verwendung von als minderwertig geltenden Fleischteilen setzen viele Köche nicht nur geschmackliche Kontrastpunkte, sondern auch ein Zeichen des Respekts gegenüber den geschlachteten Tieren. In der letzten Runde der Fachtagung geben Experten wie Küchenchef Markus Roth oder Gourmetkoch und Metzgermeister Jörg Slaschek Auskunft über die praktische Umsetzung der «Nose to Tail»-Philosophie. Dabei geht es nicht zuletzt auch um die Verbesserung der Küchenrendite, die mit ebensolchen Fleischteilen erwirkt werden kann. ■

Die fünfte Fachtagung der Gourmesse wäre nicht möglich ohne die Unterstützung namhafter Partner:  
**Biosuisse, Biotta, Delico AG, Passugger, Pistor AG, Saviva AG und V-Zug**



Anzeige:



### Dipl. Tourismusfachfrau/-mann HFT Studium inkl. Job

Die Höhere Fachschule für Tourismus (HFT) Graubünden bietet auch eine saisonale Studienvariante an. Während der Sommer- und Winterferien arbeiten die Studierenden in den Hauptsaisons im Sommer und Winter in touristischen Betrieben und sind finanziell unabhängig. In den Zwischensaisons im Frühling und Herbst studieren die angehenden Tourismusfachleute an der HFT Graubünden in Samedan.

Nach drei Jahren erlangen die Absolventen den eidgenössischen anerkannten Titel «Dipl. Tourismusfachmann/-frau HF».

+41(0)81 851 06 11  
 hft@academia-engiadina.ch  
 www.hftgr.ch



HÖHERE FACHSCHULE  
 FÜR TOURISMUS  
 GRAUBÜNDEN