

Medien-Information

Fachtagung Hochgenuss'19: „Hausgemacht“ als Chance für die Gastronomie
Impulse und Inspirationen für Gastro-Profis am 18./19. März in der Kartause Ittingen

Hausgemachtes wird in der Gastronomie immer mehr nachgefragt. Welche Chancen und Herausforderungen ergeben sich daraus? Und wie kann das in der Praxis umgesetzt werden? Die Fachtagung „Hochgenuss'19“ organisiert von GastroSuisse beleuchtet das Spannungsfeld zwischen frisch und fertig für Gastro-Profis: am 18. und 19. März in der Kartause Ittingen.

„Umfragen bestätigen den Trend zu hausgemachten Produkten“, sagt Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse, der den „Hochgenuss'19“ eröffnen wird. „Für die Gastronomie ist es eine grosse Chance, wenn echtes Handwerk wieder mehr geschätzt wird. Doch auch Convenience-Produkte haben ihre Berechtigung. Wir zeigen auf, welche Wege es gibt, frische und fertige Produkte sinnvoll einzusetzen, und wohin die Trends gehen werden“, ergänzt er.

Was genau bedeutet „hausgemacht“? Und wo genau ist die Grenze zwischen frisch und fertig? Schon seit Jahrhunderten sind Konservierungstechniken bekannt, welche die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern, damit diese, mit verändertem Geschmack, auch ausserhalb der Hochsaison geniessbar sind. Auf diese Weise können beispielsweise Obst und Gemüse im Sommer geerntet und im Winter genossen werden.

Insgesamt 14 Vorträge, Workshops, Diskussionen und Präsentationen inspirieren am „Hochgenuss'19“ rund um das Thema „hausgemacht“, präsentiert von hochkarätigen Referenten, darunter Dominik Flammer, Patrick Zbinden und Richard Kägi.

Bevor es ans Eingemachte geht, zeigt eine neue Analyse Bedeutung, Chancen und Herausforderungen von hausgemachten und Convenience-Produkten auf. Anhand verschiedener Produkte von Fruchtsaft über Pastete bis hin zu Saucen und fermentiertem Gemüse wird die Praxis beleuchtet. Auch Geschmack, Design, Technik und Trends kommen nicht zu kurz. Abschliessend berichtet Markus Stöckle, GaultMillau-Koch, Mitinhaber und Küchenchef im Restaurant ROSI in Zürich, in einem Interview von seinen Erfahrungen mit Hausgemachtem.

Die Veranstaltung „Hochgenuss“ spricht Genuss-Botschafterinnen und -Botschafter wie Gastro-Unternehmer, Köche, Servicefachkräfte, Sommeliers und Produzenten an und bietet ihnen eine Plattform, sich auszutauschen und weiterzubilden.

Die Teilnahme an der Fachtagung kostet 570 CHF für GastroSuisse-Mitglieder und 750 CHF für Nicht-Mitglieder bzw. 110 und 150 CHF mit Förderung durch den L-GAV.

Weitere Informationen und Anmeldung:

GastroSuisse Weiterbildung
Tel. 044 377 52 18
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.hochgenuss-gastrosuisse.ch

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Gegen 20'000 Mitglieder, davon rund 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Zürich, 18. Februar 2019

Einladung für Medienschaffende

Medienvertreter sind eingeladen teilzunehmen. Bei Interesse wird um Anmeldung bis Mittwoch, 13. März, gebeten. Kontakt:

GastroSuisse, Kommunikation,
Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch