

Medien-Information

Hochgenuss'20: Raritäten und Originale in der Schweizer Gastronomie

Kostbarkeiten für Gastro-Profis am 30./31. März in der Kartause Ittingen

Ob Rauchkastanienmehl, Ur-Alpenschwein, Bergkartoffeln oder Wildkräuter – die Schweizer Gastronomie kann aus einer Fülle an hochwertigen regionalen Produkten schöpfen. Immer mehr Produzenten und Gastronomen entdecken diese Vielfalt und bieten dem Gast „Raritäten. Originale. Und andere Kostbarkeiten“. So lautet das Motto der diesjährigen Impulstagung „Hochgenuss`20“, organisiert von GastroSuisse.

Das Gipfeltreffen für Gastronomie spannt einen Bogen über Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Schweizer Genusskultur. Es geht um Besonderes, Rares und Aussergewöhnliches. Den passenden Rahmen bietet die Kartause Ittingen, welche am 30. und 31. März zum Schmelztiegel für die innovative Gastro-Szene wird.

Hochkarätige Referenten aus der Gastronomie, Lebensmittelproduktion und Forschung präsentieren ihre Raritäten und Kostbarkeiten mit Blick auf ihr kulinarisches Potenzial. Die kochende Künstlerin Sandra Knecht wagt ein Experiment: Sie reist bereits vor dem Anlass in die Kartause Ittingen, exploriert Möglichkeiten, wie die Gastronomie in der Schweiz neue Originale entwickeln kann und präsentiert ihre Erkenntnisse am „Hochgenuss“. Weiterhin referiert der bedeutende Kochbuchsammler Hans Weiss über das literarische Erbe der Kochkunst. Die Vegan-Kitchen-Heldin Lauren Wildbolz blickt in die Zukunft des Essens und der Guerilla-Gärtner Maurice Maggi präsentiert das Potenzial der Wildkräuter. Mathias Bamert, Projektleiter Gastronomie bei ProSpecieRara, zeigt die Vorteile des Erhalts der genetischen und kulturhistorischen Vielfalt der Kulturpflanzen und Nutztiere auf. Neben weiteren spannenden Vorträgen gibt es neu das Format der Genusslabors, welche sich vertieft mit einzelnen Produkten befassen, wie Kartoffeln, Tee und Alpen-Raritäten.

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 Impulstagung „Hochgenuss'20“ wird vom Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) unterstützt. So profitieren die Teilnehmenden von grosszügiger finanzieller Unterstützung. GastroSuisse-Mitglieder können kostenlos teilnehmen, Nicht-Mitglieder zahlen 750 CHF bzw. 150 CHF (mit L-GAV-Unterstützung).

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, 20. Februar 2020

Einladung für Medienschaffende

Medienvertreter sind eingeladen teilzunehmen. Bei Interesse wird um Anmeldung bis Montag, 23. März, gebeten.

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