

FUTURE TRENDS

UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE



Der aktuelle Trend geht zu einer bewussten Ernährung und immer öfter werden pflanzenbasierte Gerichte gewünscht – es gibt viele Gründe, die dafür sprechen. Umso wichtiger ist es, Gemüse nicht weiter als Beilage anzusehen, sondern es zum Star auf dem Teller zu machen. In diesem Workshop zeigen wir, wie du vegane oder vegetarische Gerichte effizient und genussvoll umsetzen kannst. Du lernst, welche spannenden und neuen Möglichkeiten die globale Küche bietet und du somit deine Zielgruppe noch besser erreichen kannst.

TERMINE

03. MÄRZ 2026

16. APRIL 2026

05. NOVEMBER 2026

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 290.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochbekleidung
mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Aufzeigen der aktuellen, regionalen und saisonalen kulinarischen Trends
- Die Philosophie pflanzenbasierender Nahrung entdecken und Fleischersatzprodukte kennenlernen
- Trendige vegane und vegetarische Gerichte kochen und degustieren
- Power aus lokalem Superfood kennenlernen und neue Rezeptideen ausprobieren
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

DEINE REFERENTEN



STEFAN FURRER,
ANDREAS WILLINER,
JOSEF TSCHIGG,
RAPHAEL FRIEDEL
Culinary Fachberatung