

# PLANTMADE FOOD

## DER ERNÄHRUNGSTREND



Der aktuelle Trend geht zu einer bewussten Ernährung und immer öfter wird auch ein pflanzenbasiertes Gericht gewünscht – es gibt viele Gründe, die dafür sprechen. Umso wichtiger ist es, den Gästen eine leckere Fleischalternative zu bieten. Lerne in diesem Kurs Rezepte für eine fleischlose und dennoch facettenreiche Ernährung kennen und nutze vegane und vegetarische Gerichte als Umsatzfaktor. Entdecke das „Future 50 Foods“ Konzept von Knorr in Zusammenarbeit mit WWF und welche Lebensmittel daraus für dich relevant, gesund und umweltschonend sind.

### TERMINE

**23. MÄRZ** 2023

**01. JUNI** 2023

**31. AUGUST** 2023

**30. NOVEMBER** 2023

### 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