

# 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

**20. MÄRZ** 2025

**30. SEPTEMBER** 2025

**20. NOVEMBER** 2025

### INFORMATIONEN

**UHRZEIT:**

09.30-15.30 Uhr

**KOSTEN:**

CHF 290.- pro Person  
inklusive Verpflegung

**ORT:**

Chefmanship Centre  
Thayngen

**HINWEIS:**

Kochjacke mitbringen

### DAS ERWARTET DICH

- Aufzeigen der aktuellen, regionalen und saisonalen kulinarischen Trends
- Die Philosophie pflanzenbasierter 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