



Ausgebucht – Kurs «Frische Fische».

Am 18. August 2016 fand im Hugentobler «Kochparadies» in Schönbühl erstmals der Kurs «Frische Fische – ich will fangfrisch servieren» statt. Der ausgebuchte Praxis-Kurs zeigte verschiedene Möglichkeiten auf, die Frische des Fisches optimal zu erhalten. Ziel der Kurse in den Hugentobler Ausbildungszentren sind mehr Kreativität, weniger Stress und eine gesteigerte Rentabilität in der Küche.



Praxisorientierte Ausbildung statt theoretische Lehrmittel. Der Kurs mit Fridolin und Christian Schilling im Hugentobler «Kochparadies» spricht alle Sinne an.



«Sous Vide» kombiniert mit «Professionellem Schockfrostern» ermöglicht mehr Frische.

Nichts Neues unter der Sonne. Oder doch?

Die Idee ist nicht neu. Schon die Inuit entdeckten ein System, ihren Fischfang optimal haltbar zu machen. Sie hingen die Fische kurzerhand an die Leinen. Die tiefen Temperaturen und der eisige Wind liessen die Fische innert kürzester Zeit frosten und damit haltbar machen.

Antworten auf zentrale Fragen

Kern des Kurses war die zentrale Frage aller Betriebe, die Fisch auf ihrer Karte haben: Wie gestalte ich attraktive Fischgerichte, die ich jederzeit und garantiert frisch verfügbar habe? Mit fundiertem Wissen, einem guten Gespür für Trends und einer Prise Humor

«Der Kurs hat mich ganz neu motiviert. Die einfachen Apéro-Ideen kann ich im Betrieb sofort umsetzen.»

verstanden es die beiden Brüder Fridolin Schilling (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) und Christian Schilling (Gertsch Comestibles), Tipps und Tricks mitzugeben oder sogar die Augen für neue

Horizonte zu öffnen. Die Möglichkeiten sind denn auch vielfältig geworden: angefangen mit «Sous Vide» über das «professionelle Schockfrostern» bis

«Ich will meine Gäste mit vorzüglichen Gerichten überraschen und dabei eine rentable Küche führen. Dazu hat mir der Kurs zahlreiche Impulse gegeben.»

hin zu «Hot Fill». Fridolin Schilling meint dazu: «Die Systeme helfen entscheidend mit, den Fisch perfekt und erst noch rentabel zuzubereiten.» Ziel sei immer auch eine rentable Küche. Denn nur mit einer rentablen Küche könne ein Koch langfristig Freude und Kreativität entwickeln.

Das Frische-Fisch-Menü

Nach einem Theorie-Teil folgte ein krönender Praxis-Workshop mit Degustation: beispielsweise Zander an Couscous mit Muscheln und Karotten, pochierter Kabeljau mit Pulpoarancini an Himbeersenf. Weiter Thunfischtartar an Wasabimayonnaise oder Riesenkrevette an Avocadosalat... Die aus dem Kurs

gewonnen Erkenntnisse haben die Teilnehmer, alles Fachpersonen rund um die Küche, beflügelt und sichtlich begeistert. Grund genug für das «Kochparadies» also, den Kurs im Frühling wieder zu organisieren.

«Die Nachfrage nach Fisch wächst bei uns. Ich kann jetzt die Frische und die Qualität des Fisches haltbar machen.»

KURSE IM «KOCHPARADIES»

In den Ausbildungszentren der Hugentobler Kochsysteme AG in Schönbühl, Rotkreuz, Chur und Rheineck werden jährlich hunderte von Köchinnen und Köchen im Umgang mit neuen Kochsystemen ausgebildet.

Die Kursleiter setzen auf praxisnahen Unterricht und Inhalte, von denen die Teilnehmer im Alltag profitieren.

www.hugentobler.ch/kursangebot

