

Flavour Pairing

Der Wunsch nach perfekter Aromenharmonie hat Köche schon immer angetrieben. Ein Wunsch, der prägend war für die Entwicklung unserer Esskultur und es bis heute geblieben ist. Überall auf der Welt. Aber warum harmonisieren so viele Lebensmittel so gut miteinander? Und – was noch viel spannender ist – wie entdecke ich im unendlichen Kosmos möglicher Verbindungen neue, unbekanntere Kombinationen?

Diesen Fragen werden wir in unserem Seminar *Flavour Pairing* nachgehen und dabei eine Vielzahl an Lösungsmöglichkeiten vorstellen, die den Teilnehmern nicht nur Wege zum Auffinden neuartiger Verbindungen einzelner Zutaten ebnet, sondern auch die Nutzung moderner Technik zur Intensivierung von Aromen nahebringen.

Banane mit Petersilie, Avocado mit Speck, Kaffee mit Kaviar – die Welt der Aromenharmonie ist so vielfältig wie überraschend. Grund genug, sie zu entdecken und unseren Gästen zu präsentieren.

- Vorstellung des Konzeptes Flavour Pairing
- Zusammensetzung von Geschmack
- Nutzung von Datenbanken
- Sortentypische Generierung von Aromen
- Gewürzpotential
- Präsentation verschiedener Kombinationsmöglichkeiten
- Bekannte Pairings neu verarbeitet
- Vakuumübertragungen
- Kalt räuchern in der Küche
- Fermentation
- Arbeiten mit dem Rotationsverdampfer
- Arbeiten mit dem Sonic Prep
- Der Einsatz von passendem Geschirr
- Verkostung

Modul 3

Dienstag, 18. Juli

09:00 – 17:30 Uhr

Frühbucherpreis

Preis gültig und buchbar
bis 06.06.2017

249,00 €

+ MwSt.

Standardpreis

299,00 €

+ MwSt.

Sonderpreis

Nur für aktive
WIHOGA-Studierende

149,50 €

+ MwSt.



Referent

Heiko Antoniewicz

Antoniewicz GmbH, Dortmund

Ist forschender Koch, begeisternder Lehrer, neugieriger Entwickler und innovativer Partner. Als kreativer Kopf der Antoniewicz GmbH steht er für außergewöhnliche Konzeptionen und den Einsatz ungewohnter Techniken im Koch- und Küchenprozess. Innovationen sind für ihn und seine Mannschaft viel mehr als nur Ideen im Schaffensprozess.

Sein Credo:

Wir nutzen in der Küche alle Erkenntnisse und Hilfsmittel, die dazu beitragen, unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Kreativität bieten zu können. Berührungsängste kennen wir nicht. Wir pflegen einen spielerischen Umgang mit Arbeit. Unsere Phantasie gerät nur dort an eine Grenze, wo der Einsatz natürlicher, ökologisch einwandfreier Grundprodukte nicht realisierbar ist oder Geschmack und Genuss kurzlebigen Effekten geopfert werden.“ Dieses Denken außerhalb der vorgegebenen Grenzen, das sich auch in seinen Büchern widerspiegelt, macht ihn zu einem international gefragten und anerkannten Experten.

Fax-Anmeldung

0231 792207-99

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem Modul der 9. WIHOGA-Sommerakademie 2017 an und bestätige mit meiner Unterschrift, dass ich die Teilnahme- und Zahlungsbedingungen (www.wihoga.de/agb) akzeptiere.

Modul-Nr.:	3
Titel des Seminars/ Referent:	Flavour Pairing/ Heiko Antoniewicz
Datum:	Dienstag, 18. Juli 2017
<p>Bitte organisieren Sie für mich ____ Übernachtung(en) mit Frühstück, Anreise: ____ . ____ . ____ Abreise: ____ . ____ . ____ im</p> <p> <input type="radio"/> On-Campus-Wohnheim (40 €/ ÜF)¹ <input type="radio"/> Hotel Esplanade, Dortmund <input type="radio"/> Steigenberger Hotel Dortmund <input type="radio"/> Mercure Hotel Messe & Kongress </p>	
Name:	
Vorname:	
E-Mail:	
Firma:	
Position:	
Rechnungsan- schrift:	

Datum

Unterschrift

¹ Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWSt.