

### So schmeckt Heimat

„Heimat ist da, wo man sich nicht erklären muss“ sagte der große Dichter und Denker Johann Gottfried von Herder vor über 200 Jahren einmal.

Und da, wo wir mit unserem täglichen Essen und seinen Zutaten kulinarisch verwurzelt sind, möchte man als Koch ergänzen. Die hohe Verfügbarkeit abenteuerlichster Zutaten aus aller Welt hat uns in Europa nachlässig werden lassen im Umgang mit heimischen Grundprodukten. Mit Rohstoffen, die oft wild vor unserer Haustür wachsen, aber die wir weder erkennen noch zu nutzen wissen, obwohl wir mit ihnen wahrhaft aufregende Geschmackserlebnisse komponieren können.

Unser Seminar *So schmeckt Heimat* vermittelt einen neuen Blick auf den Umgang mit Regionaler Küche. Wie viele Jahreszeiten hat ein Produkt? Was kann ich Spannendes mit Blüten, Blättern, Wurzeln und unreifen Früchten eines Rohstoffs anfangen, den ich bisher nur reif verarbeitet habe? Wir haben das Jahr in Zeitzirkel geteilt, für ein noch besseres Verständnis kulinarisch verwertbarer Rohstoffe. Und die Natur zeichnet uns diese Zirkel auf. Allein – sie zu erkennen braucht entsprechendes Wissen und Erfahrung. An diesem Punkt kommt auch wieder die Weltoffenheit ins Spiel, die Neugierde auf den Umgang naher und ferner Kulturen mit der kulinarischen Verwertung von Rohstoffen und wie wir diesen Erfahrungsschatz für die Verarbeitung unserer heimischen Produkte nutzen können.

Es wird dabei auch um schonende Zubereitungsarten gehen und darum, wie wertvolle Inhaltsstoffe und Aromen bewahrt oder intensiviert werden können. Die Jahrtausende alte Kunst der Fermentation wird ebenso eine Rolle spielen. Wie funktioniert sie, und wie wirkt sich die Umwandlung von Inhaltsstoffen durch Bakterien und Enzyme auf die Struktur, den Geschmack und die Farbe des Ausgangsprodukts aus?

*So schmeckt Heimat* basiert auf den Grundlagen der Nova-Regio-Küche. Ein Großteil der benötigten Zutaten

#### Modul 15

**Donnerstag, 20. 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.



stammt aus dem nahen Umkreis unseres Unternehmens. Und es werden heimische Rohstoffe darunter sein, die uns sowohl als Produkt wie auch in ihren Verwendungsmöglichkeiten in Erstaunen versetzen.

- Sammeln, Suchen und Entdecken
- Warenkunde gefundener Rohstoffe
- Einführung in die Fermentation
- Geräte und Zutaten zum Fermentieren
- Verschiedene Arten der Fermentation
- Nutzung moderner Technologie bei der Zubereitung

### 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. Berührungängste 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](http://www.wihoga.de/agb)) akzeptiere.

Modul-Nr.:	<b>15</b>
Titel des Seminars/ Referent:	<b>So schmeckt Heimat / Heiko Antoniewicz</b>
Datum:	<b>Donnerstag, 20. Juli 2017</b>
<p>Bitte organisieren Sie für mich ____ Übernachtung(en) mit Frühstück,          Anreise: ____ . ____ . ____ Abreise: ____ . ____ . ____          im</p> <p> <input type="radio"/> On-Campus-Wohnheim (40 €/ ÜF)<sup>1</sup>  <input type="radio"/> Hotel Esplanade, Dortmund  <input type="radio"/> Steigenberger Hotel Dortmund                      <input type="radio"/> Mercure Hotel Messe &amp; Kongress         </p>	
Name:	
Vorname:	
E-Mail:	
Firma:	
Position:	
Rechnungsan- schrift:	

Datum

Unterschrift

<sup>1</sup> Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWSt.