

Green Glamour

In der Gastronomie wird die vegane und vegetarische Küche immer noch „nur nebenbei“ zubereitet.

Aber wie mache ich aus einem Kunden, der nur überbackenen Blumenkohl bekommen hat, einen glücklichen Kunden und einen Wiederkehrer?

Mit Zubereitungen und Techniken, die auch ein tierloses Gericht mit allen Facetten erfüllen können:

Die Gäste werden mit diesen Gerichten zufrieden vom Tisch aufstehen, da sie fleischlos rundum glücklich sein werden. Mit allen Texturen und Möglichkeiten, die eine moderne Küche zu bieten hat.

Und so gelingt eine bisher unbekannte Inszenierung von Gemüse als rein vegetarische Gerichte.

Denn jedes Gemüse, jedes Kraut, jedes Gewürz birgt eine schier unerschöpfliche Menge an Aromen, Inhaltsstoffen, Texturen und Kombinationsmöglichkeiten.

Innovative Zubereitungstechniken wie Sous-Vide und Fermentation bringen neue Vielfalt auf den Teller.

Die unterschiedlichen Texturen, die z. B. über Veraschung oder rohe Zubereitung erreicht werden, spielen mit verschiedenen Temperaturen und lassen aus dem Zusammenspiel einen sinnlichen Genuss der Extraklasse werden.

Referent...

Modul 22

Freitag, 21. 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. 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) akzeptiere.

Modul-Nr.:	22
Titel des Seminars/ Referent:	Green Glamour / Heiko Antoniewicz
Datum:	Freitag, 21. 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.