

# KOCHATELIERS 2024 FÜR KÖCHE UND KÖCHINNEN

**HOLEN SIE SICH NEUE INSPIRATIONEN FÜR IHRE KARTEN UND GIESSEN SIE GEMEINSAM MIT BERUFSSKOLLEGEN EINEN GESELLIGEN MOMENT BEIM PROBIEREN IHRER KREATIONEN UND SCHWEIZER WEINE.**



PREIS PRO ATELIER : CHF 150.-/PERS. (120.- FÜR MITGLIEDER)  
MAXIMUM 12 TEILNEHMER  
DAS ATELIER WIRD 2 WOCHEN VOR DEM TERMIN BESTÄTIGT.  
**ANMELDUNG AN : INFO@LABELFAITMAISON.CH**



**INNERHALB DES ANGEGEBENEN ZEITRAHMENS WIRD JEDER WORKSHOP FOLGENDES UMFASSEN:**

- **3 REZEPTE**
- **DEMONSTRATION UND ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE**
- **VERKOSTUNG DER ZUBEREITETEN SPEISE UND DER SCHWEIZER WEINE**



Atelier geschaffen u. geleitet von

**Köchin Ursula Christen**

**Culinarium Alpinum**  
Mürgstrasse 18  
6370 Stans / NW



**Montag, 27. Mai**

**17h - 21h**

**Schweizer Hülsenfrüchte im Fokus**

- Auf einheimische und saisonale Produkte setzen
- Grundzubereitung von Hülsenfrüchten und deren vielfältige Verarbeitung
- Fleischliebhabern interessante Alternativen bieten



Kurs durchgeführt von

**Christoph Reichenbach &  
Daniel Wyss**

**Hugentobler  
Schweizer Kochsysteme**  
Gewerbstrasse 11  
3322 Schönbühl / BE



**Dienstag, 4. Juni**

**ABGESAGT**  
(WEGEN FEHLENDER TEILNEHMER)

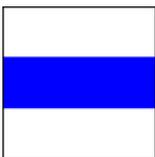
**10h - 15h**

**Dienstag, 12. November**

**ANMELDUNGEN IMMER MÖGLICH**

**Hausgemacht aus Überzeugung!**

- Moderne Verfahrenstechnik, optimierte Küchenabläufe
- Professionelles Schockfrostern und Schnellkühltechnik
- Effizienzsteigerung durch Vorproduktion (Inhouse-Convenience)
- Sicherung der Produktqualität
- Höhere Rendite



Thema und Kursleiter noch zu definieren.

**ZUGORAMA**  
Industriestrasse 66  
6302 Zug / ZG



**Montag, 26. August**

**17h - 20h**

**Thema und Kursleiter noch offen.**

Melden Sie sich bei uns, wenn Sie interessiert sind, ein Atelier durchzuführen. Das Datum steht und der Durchführungsort ist organisiert.

# KOCHATELIERS 2024 FÜR KÖCHE UND KÖCHINNEN

LIBERTÉ  
ET  
PATRIE



Ateliers geschaffen u. geleitet von

**Chef Gaël Brandy**

**GastroVaud, La Pinte Vaudoise**

Av. Général Guisan 42  
1009 Pully / VD



**Montag, 4. März**

**17h - 20h**

**Niedergaren: Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse**

Das Niedergaren beherrschen

- für eine optimale Organisation
- schmackhaftere Produkte
- geringere Produktverluste

**Dienstag, 23. April** ZUSATZDATUM

**Donnerstag, 25. April** AUSGEBUCHT **17h - 20h**

**Vegetarische Küche in der Gemeinschaftsverpflegung**

- originelle und attraktive Rezepte mit Rohprodukten
- leicht anpassbar für grosse Mengen
- Möglichkeiten zur Vorproduktion

**Montag, 23. September** AUSGEBUCHT **17h-20h**

**Fleisch - Aufwertung von "Second Cuts"**

- kreativ sein ohne nobles Produkt
- Grössere Margen
- Lebensmittelverschwendung reduzieren



Atelier geschaffen u. geleitet von

**Cheffe Alicia Rico und  
Chef Matteo Leombruno**

**Hi Café by Delizia, Hiflow**

Ch. Champ-des-Filles 36A (2e étage)  
1228 Plan-les-Ouates / GE

DICIFOOD+



**Montag, 29. April**

**16h - 20h**

**Aufwertung der Getreide unserer Region mit Präsenz von Dicifood**

- Vorstellung Produkte Dicifood
- Verschiedene Produkte der Region kennenlernen
- mit vegetarischen und lokalen Rezepten kreativ sein



Atelier geschaffen u. geleitet von

**Chef Xavier Bats**

**Ma-Terre - Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève**

Ch. Moïse-Duboule 2  
1209 Genève / GE



**Montag, 30. September**

**14h - 20h**

**Zubereitung der Pastete wagen**

- Geheimnisse eines passionierten Kochs entdecken
- Pasteten verfeinern
- verschiedene Techniken

