

Gipfeltreffen für Gastronomie  
und Genuss-Handwerk



HOCH  
GENUSS'18

## Wild und Fräch

Montag, 19. bis Dienstag, 20. März 2018  
Startklar, Emmen LU

**GASTRO**SUISSE

Für Hotellerie und Restauration

## Programm

Montag, 19. März 2018

**8.15 bis 9 Uhr**

**Buholz 12 willkommt Sie.**

Auf seine Art. Frühstück ganz fräch!  
Mit allem Pi Pa Po. Und wie!

**9 Uhr**

**Guete Tag, gueti Täg!**

**Daniel Borner, Direktor GastroSuisse**

begrüsst hochhoffiziell zum HOCHGENUSS<sup>18</sup>.

**9.30 Uhr**

**Essen is(s)t mein Leben.**

**Christine Schäfer**

Essen ist alles, immer und überall!  
Aber heute viel mehr als die Befriedigung eines Grundbedürfnisses und des Stoffwechsels. Veganismus, Food-Porn, Öko-Boom: Wir sind heute vom Essen besessen. Essen wird zum neuen Pop – oder, wie es der amerikanische Ökonom Tyler Cowen ausdrückt: «Once we listened to the Beatles. Now we eat Beatles.»

**Die Komplexität der Sinne**

**Annette Bongartz**

Der Mensch unterscheidet verschiedene Sinnesempfindungen, deren Reizaufnahme mit seinen Sinnesorganen verknüpft ist. (Hören, Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten). Beim Essen stehen die «chemischen Sinnesempfindungen» (Riechen, Schmecken) im Vordergrund. Auch die anderen Empfindungen sind bei der Wahrnehmung von Essen von erheblicher Bedeutung. Annette Bongartz erläutert die Komplexität unserer Sinnesempfindungen und moderiert eine Praxisdemonstration.



**Christine  
Schäfer**

Gottlieb Duttweiler  
Institut, Rüschlikon,  
gdi.ch



**Annette  
Bongartz**

ZHAW, Wädenswil,  
zhaw.ch



## Alpen. Wurst. Delikatessen.

**Dominik Flammer**

Ist uns heute die Wurst wurst? Der Abwechslungsreichtum auf Schweizer Speisekarten erstreckt sich über Waadtländer Saucisson bis zum Würstsalat – und retour. Dabei gibt es nirgends eine derart grosse Vielfalt an «gestreckten Würsten» wie im Alpenraum. Es lebe die Wiederentdeckung der heimischen Wurstvielfalt!

## Mittagessen

Wurst und Brot. Einfach. Delikat.

**Nachmittag**

Der die Natur zur Freundin hat

**Patrick Marxer**

Hinter dem Namen «DasPure» (ent)stehen mehr als nur sorgfältig ausgewählte Köstlichkeiten. «Ökologische Produktion ist für uns gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie artgerechter Haltung von Tieren. Wir arbeiten sehr eng mit der Natur zusammen. Aus Überzeugung.»

## Ei, Ei, Ei. Huhn mit Bruder

**Kurt Brunner**

«Huhn mit Bruder» ist ein erstes Bestreben, mit der Tötung der Bruderküken aufzuhören und die landwirtschaftliche und ethische Nutzung des Bruders voranzutreiben. Durch den bewussten Konsum von «Brüdern» tragen wir dazu bei.» 5 Franken für ein Oberländer Ei? Bauer Kurt Brunner ruft dazu auf, weniger oder gar keine Eier zu essen – oder massiv mehr dafür zu bezahlen. Ei, Ei, Ei!



Dominik  
Flammer

Public History  
Research, Zürich,  
at-verlag.ch



Patrick  
Marxer

DasPure, Wetzikon,  
daspure.ch





## Abend

### Abendessen «Wild und Fräch» sinnvoll umgesetzt

Die Sinnvoll Gastro wurde Anfang 2010 gegründet. Den Kopf voll verrückter Ideen und durchgeknallten Visionen und den Rucksack prall gefüllt mit Know-how und einschlägiger Berufserfahrung hatten die Gründer ein Ziel: In der Zentralschweiz ein kreatives und innovatives Gastronomie-Unternehmen zu etablieren.

#### Kevin Odermatt

Head Chef

#### Suseela Umakanthan

Sinnvoll Gastro, Luzern

#### Christian Werder

Rosstall, Emmen

#### Patrick Stocker

Startklar, Emmen

#### Benno Burger

gartenHAUS1313, Luzern

#### Walter Felberbauer

Alpenblick, Weggis

#### Martin Vonbank

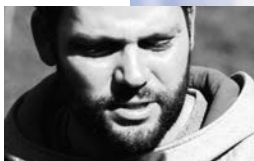
Grottino 1313, Luzern

## Zu guter Letzt

### «Verdauungsförderndes Allerlei»

#### Patrick Zbinden

Das Schweizer Schnaps Forum steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit alkoholischen Getränken und beste Produkt-Qualität. Und sein Präsident Patrick Zbinden tut das auch. Er rundet mit seinem erlesenen Digestif-Potpourri den ersten Hochgenuss-Tag auf höchst genüssliche Art ab.



Kevin  
Odermatt

Sinnvoll Gastro,  
Luzern  
[sinnvollgastro.ch](http://sinnvollgastro.ch)



Patrick  
Zbinden

Food Journalist BR,  
Rüschlikon,  
[patrickzbinden.ch](http://patrickzbinden.ch)



# Programm

Dienstag, 20. März 2018

9 Uhr

Gastronomie neu denken.  
Und zwar radikal.

**Patrick Honauer**

Gastronomie als Kulturfaktor. Kultur schaffen heisst Werte leben, initiativ sein, Ideen umsetzen und radikal sein. Welche Werte sind die Treiber? Millennials wenden sich von der Food Industrie ab. Es spriessen neue Keime (Airbites, Home Cooking and Delivery, Slow Food Youth). Die Gastronomie soll wieder mehr zum Vorreiter werden.

**HOCHGENUSS<sup>18</sup> proudly presents**  
Gastro-Persönlichkeiten  
der neuen Kultur

**Rebecca Clopath**

bringt etwas mit: «Ich kann aber nicht jetzt schon sagen, was das ist.» Sie gilt als eine der grössten Koch-Talente. Aufgewachsen auf einem Bio-Hof im Bündnerischen Lohn, setzt sie bei ihren kulinarischen Kreationen auf lokale, biologische und faire Produkte und inszeniert diese gleichermaßen ästhetisch wie pragmatisch.

**Matthias Hollenstein,**

**Hombrechtikon, slowgrow.ch**

kommt mit dem ersten Junggemüse. Bei SlowGrow stehen Anbau von schmackhaften Lebensmitteln und Entwicklung zukunftsweisender Anbaumethoden im Zentrum.



Patrick  
Honauer

Rapperswil,  
[patrickhonauer.ch](http://patrickhonauer.ch)



Rebecca  
Clopath

Lohn,  
[rebecca-clopath.ch](http://rebecca-clopath.ch)



### Denis Weinberg und Robin Bertschinger

züchten Micro Greens im ehemaligen Gold Safe der Zürcher Kantonalbank in Adliswil. Das sind Keimlinge aus Gemüse- und Kräutersamen.

«Da sie mit der Energie von Licht ausreifen, sind sie nicht mit Sprossen zu verwechseln.»

### Corinne Zeltner und Bettina Ehrismann

bringen den Kuchen für den Nachmittagskaffee mit. Corinne und Bettina sind Grafikerinnen, die in Zürich arbeiten und leben. Gemeinsam ist ihnen die Freude am Kochen und Backen.

Und «Nom Nom». Blog. Rezepte. Bilder. «Wir geniessen es sehr, uns nach einem Kochexperiment mit Freunden an einen Tisch zu setzen, um das Ergebnis zu teilen und zu besprechen.

### Mittagessen

Huhn mit Bruder. Getränke ohne. Lassen Sie sich überraschen.



Denis  
und Robin

Adliswil,  
[shopumami.com](http://shopumami.com)



Corinne  
und Bettina

Zürich,  
[nom-nom.ch](http://nom-nom.ch)



## «Null-Komma-Null-Genüsse». Nicht ohne!

**Nicole Klauss**

Ein Thema nimmt Fahrt auf. Food Pairing ganz ohne % Vol. Passt – und schmeckt. Köstlich! Nicole Klauss beweist auf einer kulinarischen Entdeckungsreise, dass es möglich ist und zeigt wie's geht: Dos and Don'ts sowie Rezepturen und Gewürze, die aus Wasser, Säften oder Tee ausgezeichnete Essensbegleiter machen. Denn: Ohne ist das neue Mit!

## Der mit Tieren und Pflanzen spricht

**Martin Ott**

Der Genussfähigkeit liegt immer eine Bereitschaft und Offenheit zur innigen Verschmelzung mit den Dingen der Welt zugrunde. Erst wenn der Mensch sich dem bewusst wird, entsteht HOCHGENUSS. Die Pflanzen, die Tiere – die gesamte Natur wartet darauf, vom Mensch in ihrer Ganzheitlichkeit erkannt zu werden. Martin Ott wird konkrete, hochinteressante aber auch absolut spannende und verrückte Möglichkeiten aufzeigen.

## Das war HOCHGENUSS<sup>'18</sup>.

Fortsetzung folgt.  
Auf Wiedersehen  
am 25. und 26. März 2019.



Nicole  
Klauss

Die neue Trinkkultur,  
D-Berlin,  
[neutrinnkultur.de](http://neutrinnkultur.de)



Martin  
Ott

Sativa Rheinau,  
[sativa-rheinau.ch](http://sativa-rheinau.ch)



Weitere Informationen  
und Anmeldung

«Die Schweizer Gastronomie  
besitzt eine Vielzahl von grossen  
Talenten.»

HOCH  
GENUSS'18

Gipfeltreffen für Gastronomie  
und Genuss-Handwerk

#### GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 52 14  
weiterbildung@gastrosuisse.ch  
www.hochgenuss-gastrosuisse.ch  
facebook.com/hochgenuss.gastrosuisse

#### Anmeldebedingungen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge  
ihres Eingangs berücksichtigt. Der Seminarpreis  
ist vor dem Event zu zahlen. Den Zimmerpreis  
begleichen Sie bei der Abreise direkt im Hotel.

Bei der Stornierung innerhalb von 29 Tagen vor  
der Veranstaltung verrechnen wir CHF 200.  
Ab 14 Tagen vor der Veranstaltung verrechnen  
wir 100 % des Zimmer- und Seminarpreises.

