

Simone Müller-Staubli · Thierry Jacquel · Clemens Rüttimann · Dominik Flammer  
Raffael und Barbara Jenzer · Hans Georg Hildebrandt · Martin Kullik und Jow Wijnsma  
Moritz Stiefel · Patrick Zbinden · René Widmer · Ronja Sakata · Richard Kägi  
Yuko Suzuki und Markus Baumgartner · Markus Stöckle · Daniel Borner



**HOCH  
GENUSS'19**

Gipfeltreffen für Gastronomie  
und Genusshandwerk

# HAUSGEMACHT

Frisch oder Fertig.

Montag, 18. und Dienstag, 19. März 2019

Kartause Ittingen, Warth TG

Gewinnerin des Historic Hotel –  
Special Award 2019

**GASTRO**  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration



## Programm

Montag, 18. März 2019

**8.30 bis 9.15 Uhr**

**Frisch und gäbig. Zfrieze zmörgele.**

«Fliegender» Frühstücksgenuss im Spannungsfeld von Frisch oder Fertig.

**9.15 Uhr**

**Offizielle Eröffnung.**

**Daniel Borner, Direktor GastroSuisse**

begrüsst Sie freudig zum HOCHGENUSS<sup>19</sup>.

**Vormittag**

**Convenience auf der Spur.**

**Die Analyse.**

**Simone Müller-Staubli**

Welche Bedeutung haben Hausgemacht und Convenience für den Konsumenten? Was erwartet der Gast und entspricht die Gastronomie diesen Bedürfnissen? Welche Herausforderungen und Chancen ergeben sich daraus? Und wie können diese Erkenntnisse in der Praxis umgesetzt werden? Klare Antworten liefert eine brandaktuelle Analyse.



**Simone Müller-Staubli**

Mgl. der Geschäftsleitung, Schatz AG, Luzern, [schatz-ag.ch](http://schatz-ag.ch)

**Die Convenience-Geschichte.**

**Thierry Jacquol**

Der 1869 von Julius Maggi übernommene väterliche Mühlenbetrieb in Kempthal entwickelte sich unter seiner Leitung zu einem der Pioniere der industriellen Lebensmittelproduktion. Ziel war es, die Ernährung von Arbeiterfamilien durch bessere Nährstoffversorgung und schnellere Zubereitung zu verbessern. Hat Maggi den Weg in eine erfolgreiche Zukunft gefunden? Zahlen, Fakten und Hintergründe.



**Thierry Jacquol**

Advisory Chef, Nestlé Professional, Vevey, [nestle.ch](http://nestle.ch)

**Das Tonic der Gourmets.**

**Hans Georg Hildebrandt**

Regionales Profil – kulinarischer Ehrgeiz: der ehemalige Werber und Journalist Hans Georg Hildebrandt lancierte 2012 ein Schweizer Tonic Water mit Enzian unter der Marke «Gents». Heute fehlt die erweiterte Auswahl an Longdrink-Experten in keinem Sortiment mit regionalem Profil und kulinarischem Ehrgeiz. Klingt nach einer prickelnden Story? Ist es auch! Cheers!

**Pastete. Kochwurst. Essiggurke.**

**Dominik Flammer**

Passt die Pastete noch zum Standardrepertoire der guten alten Schweizer Gastronomie? Warum das Angebot der Convenience-Food-Hersteller die traditionellen Convenience-Produkte zu grossen Teilen abgelöst hat und wo Convenience-Food herkommt – und hingeht.

**Mittagessen**

**Pastete Reloaded.**

Interpretiert vom Küchenteam der Kartause Ittingen. Vegan? Vegetarisch? Und alles Andere auch.

**Nachmittag**

**Frisch und Fertig gegen Food Waste.**

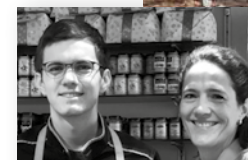
**Raffael und Barbara Jenzer**

Für seine schmackhafte Idee wurde er im zarten Alter von 20 Jahren mit dem Kommunikationspreis des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF prämiert: Raffael Jenzer kreierte aus verschmähten Fleischstücken der Legehennen eine «Coq au Vin Pastete». Damit konnte das junge Talent zwei Millionen Menschen erreichen – und ein viel beachtetes Zeichen gegen Food Waste setzen.



**Dominik Flammer**

Kopf des Culinarium Alpinum Stans, Zürich, [at-verlag.ch](http://at-verlag.ch)



**Barbara & Raffael Jenzer**

Jenzer Fleisch und Feinkost AG, Arlesheim, [ochsen.ch](http://ochsen.ch)





## Wie frisch ist frischer Fruchtsaft?

**Clemens Rüttimann**

Frisch ist der Megatrend im Fruchtsaftregal. Doch wie können Marketing-Gags von echter Kulinarik unterschieden werden? Ein Erklärungsversuch samt Überblick über die sich wandelnden Konsumgewohnheiten und die liquiden Qualitätsstufen liefert Biotta. Wohl bekomms!

## Hand. Stäbchen. Löffel. Messer. Gabel.

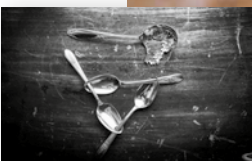
**Martin Kullik und Jouw Wijnsma**

Geben Sie nicht den Löffel ab! Er ist das älteste Esswerkzeug und beeinflusst als Diplomat unter den Bestecken unsere Sinneswahrnehmung stark. Das darf der Gastronomie noch bewusster werden. Auf der Suche nach neuen Wegen zum Genuss feiert der Löffel ein Comeback in der zeitgenössischen Küche: Kulinarisches Design, das man gerne auslöffelt.

## Abendessen Dinner Hochgenuss – GaumenVorFreude.

**Moritz Stiefel**

Stiefels «Hopfenkranz» in Luzern gilt als unberechenbar und lebendig. Grenzen sind da, um gedehnt zu werden. Ob im Teller oder im Glas: Die Stiefels entdecken, tüfteln und kombinieren neu. Kein Wunder, ist das Abendessen zum Zeitpunkt der Programmproduktion noch nicht klar. Also warten. Und vorfreuen.



### Martin Kullik & Jouw Wijnsma

Steinbeisser,  
Amsterdam,  
steinbeisser.org



### Moritz Stiefel

Stiefels Hopfenkranz,  
Luzern,  
hopfenkranz.ch



## Programm

Dienstag, 19. März 2019

**8.30 Uhr**

### Guten Morgen zum Zweiten.

Frühstück 2030.

Blick über den kulinarischen Tellerrand.

**Vormittag**

### Das fünfte Element.

**Patrick Zbinden**

Süss, sauer, salzig, bitter – und umami. Der bouillonartige Umami-Geschmack gilt als der fünfte Geschmackstyp. Schon Napoleon wusste proteinhaltige Umami-Speisen wie Schmortöpfe zu schätzen. Nomen est omen: Umami – japanisch für köstlich – steht für natürliche Zutaten, die das Geschmackserlebnis verstärken. Mmmh! Ganz schön umami!

### Gute Technik. Halbe Arbeit.

**René Widmer**

Er gilt als der bestvernetzte Koch Europas – und als «Nerd» der Gastronomie. Wenn irgendwo ein neues Kochgerät erfunden wird, ist er entweder dabei oder muss es sofort haben. René Widmer präsentiert clevere Tipps und plädiert für Zeitersparnis dank Technik. Ein neuer, smarterer Zugang zu Frisch und Fertig.



### Patrick Zbinden

Food Journalist BR,  
Rüschlikon,  
patrickzbinden.ch



### René Widmer

Inhaber Pro Rest Gas-  
tronomietechnik AG,  
Rafz, prorest.ch





## Erfolg mit Sauce.

### Ronja Sakata

Früher haben die Gäste des Restaurants Kabuki in Bern um das Sesam dressing für zu Hause gebettelt. Heute stehen die Kabuki Dressings in den Regalen von Gourmetgeschäften und regulären Supermärkten. Glitschiger Weg oder Autobahn zum Erfolg? Die Referentin teilt die pikanten Einzelheiten ihrer «Saucen-Karriere» und serviert delikate Tipps und Kniffs. Vielleicht hast auch du eine Produktidee, die du gerne in den Detailhandel bringen möchtest?



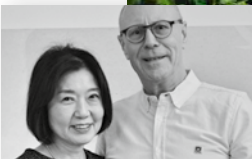
### Ronja Sakata

Lebensmittel-  
ingenieurin, Zürich,  
ronjasakata.com

## Die Kunst der kontrollierten Verwesung.

### Yuko Suzuki und Markus Baumgartner

Der neueste Schrei in Sachen Luxusessen: fermentiertes Gemüse. Japanische Esskultur ist auch Fermentationskultur. Traditionelle Produkte wie Sojasauce, Miso, Sake, Mirin und Reissessig zeugen davon. Wir wollen vom Herkunftsland des Fermentierens lernen und erfahren, warum auf der Koji-Fermentation basierende Mahlzeiten besser schmecken. Liest sich kompliziert, isst sich aber ganz leicht – weil nicht nur erklärt, sondern vor allem gezeigt und probiert wird.



### Yuko Suzuki & Markus Baumgartner

Gründer und Inhaber  
Zürich, shinwazen.ch

## Mittagessen Fermentiertes. Schweizerisches.

Mit einem Hauch von aufgehender Sonne. Mmmh umami!

## Nachmittag FTT. Fuck the Trends.

### Richard Kägi

Es gibt Dinge, die tauchen beständig im falschen Moment auf. Die Polizei. Die Wespe. Der Kuhfladen. Und Trends. Kommen sie zu früh, versteht sie keiner. Sind sie etabliert und die Masse giert danach, sind sie keine mehr. Nur – und das scheinen diejenigen, welche ihr Leben entlang von Acai und Poke-Bowls, Ramen, Sharing Plates und Steinzeit-Diät aufreihen – zu übersehen: Alles, was vermeintlich neu ist, war schon einmal da. Kostprobe gefällig?



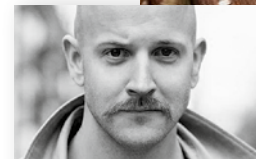
### Richard Kägi

weltbekannter  
Foodscout, Zürich,  
richardkaegi.ch

## Wenn Schnabulieren zum HOCHGENUSS wird. Bayerische Innovation trifft Zürich

### Markus Stöckle

«Herrschaftszeiten!» Wie hast du das gemeistert – 15 GaultMilau-Punkte im ersten Jahr? Markus Stöckle und Elif Oskan begeistern das Zürcher Publikum seit Anfang 2018 im «Rosi» – ihrer Interpretation eines modernen bayerischen Wirtshauses. Inspiriert von historischen Rezepten; perfektioniert mit der nötigen Portion Zeitgeist und der Epik der «Fat Duck» Entwicklungsküche in London – eine der renommiertesten Adressen für modernistische Küche weltweit. Bayern und München hätten ihn mit Handkuss bei sich aufgenommen. Doch warum hat er sich für Zürich entschieden? Und wie viel «Hausgemacht» gibt's im Rosi tatsächlich zum Schnabulieren? Für diese und weitere Fragen steht Markus Stöckle bei einem erfrischenden Interview gewohnt geschmackssicher Rede und Antwort.



### Markus Stöckle

Zürich,  
rosi.restaurant



## Weitere Informationen und Anmeldung



« HOCHGENUSS zeigt Wege auf,  
wie sich der Gastro-Unternehmer  
mit der Vielfalt der regionalen Kulinarik  
nachhaltig profilieren kann. »  
Dominik Flammer,  
Public History Research, Zürich

### Anmeldebedingungen

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

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.

### GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111

weiterbildung@gastrosuisse.ch  
www.hochgenuss-gastrosuisse.ch  
facebook.com/hochgenuss.gastrosuisse  
www.gastrosuisse.ch



### Preis HOCHGENUSS<sup>19</sup>

Im Preis inbegriffen sind: 2 Tage Seminar mit 14 Beiträgen, gesamte Verpflegung, Getränke sowie Semindokumentation zum herunterladen.

Mitglied GastroSuisse

CHF 570 oder CHF 110<sup>1)</sup>

Nicht-Mitglied GastroSuisse

CHF 750 oder CHF 150<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Der HOCHGENUSS<sup>19</sup> wird neu im L-GAV Aus- und Weiterbildungsprojekt aufgenommen. Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskostenbeiträgen des L-GAV. (Nähere Angaben findest Du unter [www.hochgenuss-gastrosuisse.ch](http://www.hochgenuss-gastrosuisse.ch))

### Gutschein für mehr HOCHGENUSS

HOCHGENUSS hat Hochsaison – das ganze Jahr. Ob Geburtstag, Weihnachten, Mitarbeiter-Jubiläum – oder einfach so. Du hast verschiedene Möglichkeiten, HOCHGENUSS zu verschenken.

Siehe [www.hochgenuss-gastrosuisse.ch/gutschein](http://www.hochgenuss-gastrosuisse.ch/gutschein)

Ein hochgenüsslicher Dank an unsere Sponsoren.

