

# Neue Lehrgänge für ambitionierte Profis

Handwerk, Persönlichkeit und Wissenschaft wurden in der Gastro-Weiterbildung lange vernachlässigt. Das ändert sich jetzt.

Klotzen statt kleckern heisst derzeit die Devise in Vitznau/LU. In der Luzerner Seegemeinde entsteht ein gastronomisches Bildungszentrum, das einmalig für die Schweiz sein wird. Grosszügig und visionär. Neuro Culinary Center ist sein Name und in dessen Mitte entsteht der Campus «Das Morgen». Dieser umfasst 53 Zimmer, Tagungs- und Eventräume, unterschiedliche Gastronomieangebote und bietet Raum für kulinarisches Forschen.

## Bekannte Gesichter an der Spitze

Besonders interessant sind zwei Campus-Lehrgänge, die im Sommer starten und die sich an ambitionierte Berufsleute aus Küche und Restauration richten. Für die Leitung der beiden Lehrgänge wurden zwei Profis betraut, die bestens in der Branche bekannt sind. Lehrgangsleiter Küche ist



Julia Scussel (33) führt den Kurs für Restaurantfachleute. ZVG

skv-Mitglied Mario Garcia, ehemaliger, erfolgreicher Nationalmannschaftskoch und Bocuse-d'Or-Finalist 2019 in Lyon (F). An der Spitze des Lehrgangs Genuss steht mit bvr-Mitglied Julia Scussel eine der besten Restaurantfachfrauen des Landes. Mit 21 nahm sie an den World Skills in Japan teil, mit 23 war sie bereits Chef de service, mit 26 schloss sie als Jüngste die Prüfungen zur eidgenössisch diplomierten Leiterin Restauration ab.

Julia Scussel und Mario Garcia führen Lehrgänge, die ergänzend zum bestehenden Wei-

terbildungsangebot für die Berufe Koch EFZ und Restaurationsfachfrau/-mann EFZ sind. Im Fokus der Ausbildung im Campus «Das Morgen» stehen die Persönlichkeit und das individuelle Handwerk. Letzteres soll besonders durch einen hohen Praxisbezug, Neuroforschung und das Erlernen von Lösungen für moderne Abläufe und neue Produkte einen Mehrwert für die Teilnehmer bringen.

## Fünf Themenfelder stehen im Fokus von Küche und Genuss

Beide Vollzeit-Lehrgänge starten am 30. August 2021 und werden Ende April 2022 mit den Prüfungen abgeschlossen. Im Kurs Küche von Mario Garcia stehen fünf Themenfelder im Fokus. Food ist eines, wobei hier Wert auf die Kochbasis und das Handwerk der Köche gelegt wird. Des Weiteren geht es um neue Kochtechniken und Prozesse sowie um die individuelle Persönlichkeitsentwicklung einer Köchin oder eines Kochs.

Beim Thema Betriebswirtschaft geht es vor allem darum, ein Pop-up zu konzipieren mit Tools, die im praktischen Arbeitsalltag sofort umsetzbar sind. Und schliesslich steht Innovation im Zentrum. Ziel ist, die Individu-

alität der Teilnehmer zu fördern, damit sie kompetent entscheiden, welche Methoden sie im Betrieb einsetzen.

## Erwartungen von Gast 2.0

Im Lehrgang Genuss von Julia Scussel werden ebenfalls fünf Themenschwerpunkte behandelt. Darunter das Herstellen, Verfeinern und Erweitern von Produkten. Dazu kommt, wie dem modernen Gast und seinen Wünschen am besten entsprochen werden und wie man sich als Fachperson Restauration weiterentwickeln kann. Im Lehrgang Genuss spielen auch betriebswirtschaftliche Aspekte wie der Aufbau eines Pop-up-Konzepts eine Rolle. Und es geht um innovative Denkprozesse. Das i-Tüpfelchen: Zweimal pro Lehrgang Küche und Genuss werden nationale und internationale Koryphäen Einblicke in ihr Schaffen geben.

JÖRG RUPPELT

Medienpartner

DAS MORGEN  
Neuro Culinary Center



Mehr Informationen unter:  
[www.dasmorgen.ch/de/neuro-culinary-center](http://www.dasmorgen.ch/de/neuro-culinary-center)



Mario Garcia (29) leitet den Lehrgang für Köchinnen und Köche.

## Facts

**Bildungsinhalte Küche**  
Gastrosophie, Food-Matrix, Produzenten im Unterricht, Low-Tech-Verarbeitungsmöglichkeiten, High-Tech-Verarbeitungsmöglichkeiten, innovative Küchengeräte, Formenbau und verschiedene Techniken, Felchlin-Schokolade, Vegan.

**Bildungsinhalte Genuss**  
Gastronomie 4.0, Genussmatrix, der moderne Gast, Storytelling, modernes Handwerk, Beverage-Produkte, Bar, Tabak und Zigarren, Unternehmertum.

**Bildungsinhalte gemeinsam**  
Inspiration & Innovation, Food Scouting & Trends, Methodik Innovation, Design & Entwerfen, Mental & Personal, Social Media & Fotografie, Sensorik, Food Waste, Verkauf & Table Top.

## Abschluss

NCC DAS (Diploma of Advanced Studies). Der Abschluss wird als Passerelle zum MAS (Excellence in Food) anerkannt.

## Kosten

16 000 Franken  
(Vollzeitkurs, acht Monate)  
Infos und Anmeldung:  
[www.dasmorgen.ch](http://www.dasmorgen.ch)

# NIKLAS SCHNEIDER «NOCH NIE HATTE ICH DIESE PRÄSENZ»

Die Ausschreibung des Swiss Culinary Cups 2021 hat begonnen. Vorjahressieger Niklas Schneider gibt Tipps, was man bei der Bewerbung beachten sollte.

HGZ: **Niklas Schneider, denken Sie noch oft an Ihren SCC-Sieg in 2020 zurück?**

NIKLAS SCHNEIDER: Ja. Mein Pokal steht zuhause im Eingangsbereich, somit werde ich täglich an diesen schönen Moment erinnert.

## Wie waren die Reaktionen?

Mein Umfeld hat sich sehr gefreut und war extrem stolz auf mich. Die Rückmeldungen auf Social Media waren gigantisch. Noch nie hatte ich eine so grosse Medienpräsenz, was viele Leute auf mich aufmerksam gemacht hat.

## Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist «Roots».

**Gestartet wird mit einem Amuse-Bouche, kalt oder warm. Welche Komponenten würden Sie einsetzen?**

Ich würde ganz klar auf Fingerfood setzen, da ich es liebe, etwas von Hand zu essen. Ziemlich sicher würde ich nur Zutaten aus

dem Wald verwenden, da ich als Kind sehr viel Zeit im Wald verbrachte und auch heute noch gerne in den Wald auf die Suche nach spannenden Produkten gehe.

## Zum Hauptgang wird ein Gericht mit Grundzutaten aus der Heimatregion erwartet. Was käme bei Ihnen zum Zuge?

Beim Hauptgang würde ich rein auf Produkte vom Bio-Bauern meines Vertrauens, David Müller von Mini-Farming aus Schleinikon/ZH, setzen. Ich kenne keinen anderen Bauern mit so einer Philosophie, so viel Liebe zum Produkt und zur Natur. Regionaler, saisonaler, innovativer und nachhaltiger geht nicht.

## «Ich rate jedem, für das Dossier professionelle Fotos und keine Handfotos zu machen.»

## Es werden Ideen und keine Detailrezepte verlangt. Worauf sollte man im Dossier besonders achten?

Da die Jury nur anhand von Titel und Bild beurteilen kann, rate ich jedem, professionelle Fotos zu



Niklas Schneider beim finalen Kochen 2020 in Baden.

CHRISTOPH LÄSER

machen und auf keinen Fall Handfotos. Der Titel sollte spannend klingen und beim Lesen der Beschreibung sollte einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

## Sie haben Ende Januar die «Krone» in Regensberg/ZH verlassen. Wohin führt nun Ihr Weg?

Zusammen mit Samuel Hauser mache ich mich selbständig. Der Name ist Programm: «Gastro With Love». Im Moment sind wir auf der Suche nach einer coolen Location im Raum Baden/AG. Es soll in die Richtung Bar/Restaurant gehen mit lockerer Atmo-

sphäre, feinem Essen und coolen Drinks. Selbstverständlich saisonal und regional. Bis wir fündig geworden sind, bieten wir an, bei Leuten zu Hause zu kochen, ganz nach dem Motto: «Wir bringen das Restaurant nach Hause». Nebenbei frischen wir das Angebot der neu übernommenen Bäckerei Bürgli in Lengnau/AG etwas auf.

## Bei all Ihren Plänen: Reizt Sie der SCC nochmals?

Ob ich erneut teilnehme, weiss ich noch nicht. Ich werde aber, wenn ich Zeit habe, zur SCC-Preisverleihung am Mittwoch, 4. Oktober, kommen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2021

## Infos zum SCC 2021

**Die Wettbewerbsaufgabe Amuse-Bouche – Root it up:**  
Es darf kalt oder warm serviert werden und soll mit der Hand oder einem Löffel essbar sein.

## Hauptgericht – Back to the Roots:

Für die Hauptkomponenten werden Grundprodukte verwendet, die aus der direkten Umgebung des Orts stammen, an dem der SCC-Bewerber seine Wurzeln hat. Das Hauptgericht wird auf einem Teller serviert.

**Süssspeise – Sweet Roots:**  
Es muss eine Wurzel mit passenden Ergänzungen zu einem stimmigen und verführerischen Süssspeisenteller verarbeitet werden.

## Storytelling:

Der Finalist erzählt der Jury in zwei Minuten die Geschichte zum Hauptgericht.

## Die Preise

4000 Franken für den Sieger, 2000 Franken für Platz zwei und 1500 Franken für den dritten Platz.

## Die Termine

Einsendeschluss der Dossiers ist der 31. Mai 2021. Vom 9. bis 11. Juni 2021 werden die Finalteilnehmer benachrichtigt. Ein Fotoshooting findet am 14. Juni 2021 statt. Das Finale wird am 4. Oktober 2021 in Baden ausgetragen.  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)



Anmeldeformular herunterladen unter:  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)