

# ANDREAS FLEISCHLIN

## «DIE KOCHAKADEMIE VEREINT HANDWERK UND WISSENSCHAFT»

Der Schweizer Kochverband skv realisiert eine Akademie für Kochkunst und -wissenschaft. Diese Weiterbildung richtet sich an Profis, die ihr Handwerk vertiefen wollen.

### HGZ: Andreas Fleischlin warum braucht es eine Kochakademie?

ANDREAS FLEISCHLIN: Aktuell sind die weiterführenden Ausbildungen nach der Grundbildung Köchin/Koch EFZ auf Führungs- und Managementaufgaben ausgerichtet. Das Handwerk und die Kreativität werden jedoch in keiner Weiterbildung gefördert. Da wollen wir mit unserem zweijährigen Bildungsgang auf höherem Fachschul(HF)-Niveau einhaken.

### Entspricht die geplante Ausbildung einem Bedürfnis der Branche?

Eine Umfrage unter Spitzenköchen ergab, dass eine höhere Fachbildung «Kochen» gewünscht wird. Zudem haben verschiedene Stakeholder immer



Andreas Fleischlin ist Geschäftsführer des skv.

ZVG

wieder ihre Bedürfnisse betreffend Kochkunst und -wissenschaft angemeldet. Die Hotel & Gastro Union und der skv haben die Anregungen gesammelt und strukturiert.

### Sie sprechen von Spitzenköchen. Richtet sich die Weiterbildung nur auf die Haute Cuisine aus?

Nein, das Wirkungsfeld der Absol-

venten ist gross. Es reicht von Restaurants über Alters- und Pflegeheime bis zu Cateringfirmen. In leitenden Positionen decken sie dort den kreativen Part ab. Wir wollen bewusst alle Betriebsarten von der Kantine bis zum Gourmetrestaurant berücksichtigen.

«Die Weiterbildung ist breit abgestützt.»

### Die Ausbildung legt den Fokus aufs Handwerk. Wie muss man sich das vorstellen?

Die Weiterbildung ist breit abgestützt und erstreckt sich neben dem Handwerk Kochen auf die ganze Nahrungskette. Die Studierenden sollen sich bewusst werden, was vor ihrer Haustür wächst. Auch Pflanzenbau und Tierzucht weden ein Thema sein. Damit wollen wir einerseits das naturnahe Produzieren fördern und andererseits das Profil der Schweizer Küche schärfen. Zudem werden wissenschaftliche Erkenntnisse, Kunst, Geschichte und Kultur zur Gestaltung einer genussorientierten und multisensorischen Küche mit einbezogen.

### Wer wird am Kompetenzzentrum unterrichten?

Die Palette der engagierten Dozenten wird breit gefächert sein. Darunter werden Spezialisten verschiedenster Bereiche sowie nationale und internationale Spit-

zenköche zu finden sein. Wir wollen die Besten für die Besten.

### Stefan Wiesner beabsichtigte bereits 2013, eine ähnliche Ausbildung ins Leben zu rufen. Warum klappte es damals nicht?

Wahrscheinlich war er damit seiner Zeit voraus und die Wichtigkeit einer solchen Weiterbildung wurde nicht erkannt.

### Wie tragen Sie die Idee in die Branche hinaus?

Wir wollen sowohl nationale wie auch internationale Botschafter für unser Projekt gewinnen. So sind etwa Stefan Wiesner, René Schudel und Vreni Giger bereits mit von der Partie. Mit weiteren Spitzenköchen laufen Gespräche.

### An wen richtet sich der Studiengang?

Motivierte, talentierte Köchinnen und Köche, die ihr Handwerk weiterentwickeln möchten und sich einen eigenen Kochstil aneignen wollen, sind angesprochen. Sowohl aus der Schweiz als auch aus dem Ausland, die Unterrichtssprache wird jedoch vorerst Deutsch sein. Abzuklären sind zudem Eintrittsvoraussetzungen für verwandte Berufe wie Confitüre und Fleischfachleute, Maturanden und Abgänger jeglicher Berufslehren mit entsprechenden Vorkenntnissen.

### Weiterbildungen sind teuer. Wie sieht es am Kompetenzzentrum aus?

Die Kosten für die einzelnen Studierenden bewegen sich im Rahmen anderer vergleichbarer HF-Ausbildungen. Wir sind je-

doch bestrebt, die Kosten so tief wie möglich zu halten.

### Wie wollen Sie die Finanzierung umsetzen?

Die Weiterbildung muss selbsttragend sein. Eine Quersubventionierung durch die Hotel & Gastro Union ist kein Thema. Die Finanzierung wird durch eine Public-private-Partnership bestritten. Ein Teil setzt sich durch Studien- und Prüfungsgebühren zusammen. Daneben generieren wir Einnahmen durch die Zusammenarbeit mit der Industrie. Zudem sind wir im Gespräch mit möglichen Mäzenen und Donatoren.

### Wann wird der erste Studiengang starten können?

Wenn alles klappt, geht es im Sommer 2019 mit einer Pilotklasse von 25 Studierenden los. Doch bis dahin gibt es noch einiges zu tun. Ende Monat wird der Zentralvorstand der Hotel & Gastro Union über das Projekt informiert, um die Phase Detailkonzept zu beurteilen und freizugeben.

INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

### Zur Person

Andreas Fleischlin ist Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes. Zuvor war der diplomierte Hotelier, Restaurationsfachmann und gelernte Bäcker vier Jahre Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personalverbandes.

# Wiesners Würste verhexen Gastronomen

Exklusive Würste stellen das kulinarische Highlight an der diesjährigen Nacht der Gastronomen dar. Die Rezepte stammen von Stefan Wiesner, dem Hexer aus dem Entlebuch.

Ob Torf, Holz oder gar ein zerlegter Citroën, nichts ist vor Stefan Wiesner sicher. Der avantgardistische, naturverbundene, kreative Koch aus dem Entlebuch kocht mit allem, was ihn interessiert. Er macht daraus zum Beispiel Destillate, mit denen er Speisen aromatisiert, oder Gerichte wie die Literaturwurst.

Auf ein Kilo Schweinefleisch kommen für diese Wurst auch 200 Gramm feingeschnittene Buchseiten in die Wurstmasse. «Ob Klassiker der Weltliteratur, Krimi oder Liebesroman spielt für den Geschmack keine Rolle», sagt Stefan Wiesner mit einem verschmitzt-lausbübschen Lächeln.

### Der Hexenmeister lässt Zaublerlehrling kochen

Wie Stefan Wiesners kreative Kreationen schmecken, erfahren die Mitglieder der Hotel & Gastro Union am 24. Oktober. Dann findet im Rahmen der ZAGG in Luzern die dritte Nacht der Gastronomen statt. Höhepunkt dieser Veranstaltung ist die Wahl des



Pouletwurst im Buchenfurnier à la Stefan Wiesner.

PIA GRIMBÜHLER, AT VERLAG

«Gastrosterns 2016». Das Publikumsvoting für diesen Award beginnt am 1. Juli. Ab diesem Datum kann man sich auch für die Teilnahme an der Nacht der Gastronomen anmelden.

Neben der Siegerehrung gibt es zudem einen, genauer gesagt vier kulinarische Highlights. Die Rezepte und Rezeptideen stammen von Stefan Wiesner. Herge-

stellt werden die Würste aber nicht vom Hexer, sondern quasi von einem Zaublerlehrling. Dieser heisst Mario Mäusli. Er ist Betreiber des Greeny Foodtrucks (greenyfoodtruck.ch) und als Caterer für die Verpflegung an der Nacht der Gastronomen zuständig. Wie Stefan Wiesner ist auch Mario Mäusli Mitglied des Schweizer Kochverbands skv.

Obschon die Nacht der Gastronomen erst Ende Oktober stattfindet, musste bereits definiert werden, welche exklusiven Wurstsorten man anbieten will.

### Kirschlachs und Kürbisblüte

«Es müssen Würste sein, die sich gut in grosser Menge vorproduzieren und schön anrichten lassen. Sie sollen zur Jahreszeit passen und Stefan Wiesners Philosophie in Bezug auf Geschmack, Qualität und Aufmachung entsprechen», sagt Roger Lütolf. Er ist Marketingleiter der Hotel & Gastro Union und Organisator der Nacht der Gastronomen. Lütolf rechnet mit 500 Gästen. Sie sollen folgende Spezialitäten geniessen dürfen:

- × Vegetarisch: Kürbiswurst in der Kürbisblüte
- × Fleisch: Wiesners Rindswurst
- × Fisch: Kirschlachswurst (Bachtellachs) im Glas
- × Geflügel: Pouletwurst mit weisser Schokolade im Buchenfurnier

Nun, da die Auswahl steht, gilt es für Mario Mäusli und sein Team, die Rezepte auszuprobieren. Haben sie das Handling im Griff, geht es an die Produktion. Immerhin müssen sie 2000 aufwendige Würste herstellen. RICCARDA FREI

### Mehr Informationen unter:

www.nacht-der-gastronomen.ch  
www.stefanwiesner.ch  
www.at-verlag.ch  
www.hgu-shop.ch

### Buchtipps



«Wurstwerkstatt – Brat- und Siedwürste einfach selber machen», Stefan Wiesner und Monica Wiesner-Auretto, AT Verlag, Aarau ISBN 978-3-03800-882-8 CHF 39.90 im Buchhandel. Mitglieder der Hotel & Gastro Union können das Buch online im hgu-shop.ch zum Spezialpreis von CHF 29 bestellen. Oder sie gewinnen eines von fünf Exemplaren an der Verlosung auf facebook.com/hotelgastrounion.

Stefan Wiesner erklärt in seinem stimmungsvoll bebilderten Buch, wie man schmackhafte Würste selber herstellt. Neben klassischen Würsten in Tierdärmen präsentiert Stefan Wiesner auch ausgefallene «Verpackungsalternativen» wie Nuss- und Fruchtschalen, Knochen oder Holzschindeln. Wiesner zeigt, dass eine Wurst nicht immer zwei Enden haben muss und sich auch Fische «verwurstet» lassen. In seinem Restaurant, dem «Rössli» in Escholzmatt, tischt er regelmässig Würste auf.



Fünf Exemplare des Buches «Wurstwerkstatt» von Stefan Wiesner gibt es zu gewinnen unter: facebook.com/hotelgastrounion