

## Genussreiche Bildung

Nach einem erfolgreichen Start im Herbst 2014, präsentiert Wiberg nun das neue Kursprogramm für das erste Halbjahr 2015. Es gibt auch diesmal wieder spannende Seminare und Workshops zu abwechslungsreichen Themenschwerpunkten.



Für Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch in Zusammenarbeit mit Kunden und Partnern. Sous Vide & Food Pairing mit Heiko Antoniewicz: Der Starkoch aus Deutschland präsentiert am 29. April Geschmack und Genuss als kreativen Effekt. Kochen heißt für ihn auch gleichzeitig forschen. Dabei gilt es, neue Zubereitungsmethoden auszuprobieren und innovative Geschmackskombinationen zu testen.

Als Gastreferent in der Wiberg Academy wird Antoniewicz den Seminarteilnehmern vor allem das Sous-Vide-Garen näherbringen und zeigen, wie sich verschiedenste Lebensmittel mit optimaler Textur und produktimmanentem Geschmack zubereiten lassen. Außerdem auf dem Programm: Food Pairing. Hier geht es darum, Aromen und Geschmäcker in harmonischen Einklang zu bringen und dadurch ungeahnte Genusserlebnisse zu erzeugen. Ganz nach dem Motto: Erkenntnisse und Hilfsmittel in der Küche optimal nutzen! (Wiberg)

**"Gewürze und Gesundheit - unternehmerisch berechenbar"**

**Termin:** 11.03.2015, 9:00 - 16:00 Uhr

**Kostenbeitrag:** Euro 145,- pro Person

**[www.wiberg.eu/de/](http://www.wiberg.eu/de/)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**