

**HUGENTOBLER**  
Schweizer Kochsysteme®

# Masterclass

*Fermentation und Umami*



Lassen Sie sich am **Freitag, 20. September** von **Heiko Antoniewicz** begeistern.

## Die Unzertrennlichen

«**Fermentation** ist eine uralte Technik zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Und das buchstäblich weltweit.

**Umami** ist eine der fünf Geschmacksrichtungen, die wir beim Essen und Trinken erleben, wie man kocht und Ess-Erfahrung transformiert.

**Diese beiden zu trennen, ist nur in der Theorie möglich.**

Fermentation ist das Verfahren, welches das Geschmacksbild von Umami in allen Lebensmitteln ausbaut und potenziert. Es macht sie zu einem vollmundigen Erlebnis.»

**Heiko Antoniewicz**

### **Kursleitung:**

Heiko Antoniewicz, Antoniewicz GmbH

### **Kursdauer:**

10.00Uhr bis 16.00Uhr

### **Teilnehmerzahl:**

max. 18 Personen

### **Kurskosten:**

CHF 540.00 exkl. MwSt, inkl. Degustation, Mittagessen und Unterlagen.

### **Anmeldeschluss:**

01. September 2024

### **Anmeldung:**

[www.hugentobler.ch/kurse](http://www.hugentobler.ch/kurse)

### **Ort:**

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Ausbildungscenter  
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900, [info@hugentobler.ch](mailto:info@hugentobler.ch)



*Jetzt anmelden!*

**Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** · Gewerbstrasse 11 · 3322 Schönbühl · [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

Filialen: Rotkreuz ZG · Puidoux VD · Zizers GR · Rheineck SG · München DE