

12.12.2011 - 13:00 Uhr

Auf der Suche nach den Wahrheiten in der Küche: Stiftung molecuisine bringt mit wissenschaftlichen Erkenntnissen die Schweizer Küche in ein neues kulinarisches Zeitalter

Luzern (ots) -

Spinat hat viel Eisen und ist daher gesund. Ein Schuss Öl und die Spaghetti kleben nicht mehr. Alle kennen sie, die Legenden in der Küche, doch sie halten sich hartnäckig, ob sie nun falsch oder richtig sind. Seit jeher wird Wissen in der Schweizer Küche weitergegeben, ohne dass man die Gründe und Hintergründe kennt.

Das soll ändern: In diesen Tagen ist die Stiftung "molecuisine" gegründet worden. Mitbeteiligt an der Gründung sind Leute und Institutionen aus der Gastronomie, der Wissenschaft und der Wirtschaft. Ziele sind die Schaffung eines Kompetenzzentrums und der Aufbau eines Netzwerkes. Damit soll Wissen entstehen, das für eine echte Innovation der Schweizer Küche genutzt werden kann. Für Dr. André Bernard, Professor für Mikro- und Nanotechnologie an der technischen Fachhochschule Buchs (SG), ist diese Innovation mehr als ein "nice to have". "Dank des Innovationsfortschrittes können Firmen und Betriebe in der Gastronomie günstiger, besser und auch gesünder produzieren und erhalten so einen Wettbewerbsvorteil", zeigt er sich überzeugt vom Nutzen der Stiftung. Mit dabei bei der Gründung ist auch die Hotel & Gastro Union, die grösste Berufsorganisation des Gastgewerbes. Für Geschäftsleiter Urs Masshardt bringt die Stiftung einen echten Fortschritt in die Küche. "Wir wollen die Qualität der Gastronomie steigern und deshalb ist es logisch, dass wir hier dabei sind", sagt er.

Um die Kosten für die Gründung und den Betrieb so gering wie möglich zu halten, ist die Stiftung der Sammelstiftung der "Fondation des Fondateurs" angeschlossen. In der nächsten Zeit werden die Promotoren wie der St. Galler Ökonom Stefan Fahr und der Koch Rolf Caviezel weitere Partner aus der Branche suchen, welche das Ansinnen der Gründer unterstützen. Angesprochen werden Branchenverbände und Firmen. Schon im nächsten Jahr wird der erste Weiterbildungslehrgang "Wissenschaft und Innovation in der Küche verstehen und anwenden" der Stiftung stattfinden.

Kontakt:

Prof. Dr. André Bernard
Leiter Institut Mikro- und Nanotechnologie an der interstaatlichen
Hochschule für Technik Buchs
Tel.: +41/81/755'34'66
E-Mail: andre.bernard@ntb.ch

Urs Masshardt
Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union
Mobile: +41/79/418'32'33
E-Mail: urs.masshardt@hotelgastrounion.ch

Stefan Fahr
Ing. Eth, lic. oec. publ., ehemaliger Vizedirektor IGW/HSG
Tel.: +41/71/877'29'52
E-Mail: st.fahr@bluewin.ch

Rolf Caviezel, Molekularkoch-Pionier, FreestyleCooking
E-Mail: info@freestylecooking.ch
Tel.: +41/32/652'16'01

Beat Waldmeier
Mediensprecher Hotel & Gastro Union
Mobile: +41/79/663'41'21
Internet: www.molecuisine.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004457/100709901> abgerufen werden.