

Envoyer



Gigatherm

Von der Lebensmittel-Entwicklung und -Zubereitung über die Mikrowellen-technologie für allerlei Anwendungen bis hin zur Produktion von Prototypen oder ganzen Anlagen: Gigatherm bietet diverse maßgeschneiderte Kühl- und Heizlösungen für die Gastronomie an.



Marcel Merlo

Ein Experte für Kulinariik und Bildung: Marcel Merlo ist Berufsfachschullehrer an der ABZ und damit ein führender Experte in der Schweizer Kochszene. Als Dozent für Chefkochausbildungen in Aarau, St. Gallen, Weggis und Zürich sowie Autor für den Wigi Fachverlag teilt er sein umfassendes Wissen über traditionelle und innovative Kochkunst sowie Diätküche und bildet die Talente von morgen aus.



Was ich noch sagen wollte...

Liebe Mitglieder, Freunde und Gönner des Cercles, Ich freue mich Euch die erste Ausgabe unseres Newsletters "Envoyer" zu präsentieren. Ziel ist es, die Kommunikation und Information innerhalb im Cercle zu verstärken. Freue mich auf eure Beiträge!

Euer Oli



Oliver Fischer

Das war der Winteranlass in der ABZ

Die erste Winterversammlung am 29. Januar 2024 war der kulinarische Auftakt für den Cercle des Chefs de Cuisine Zürich im neuen Jahr. Marcel Merlo und Valentin Devigus, Private Chef für Fine Dining, bestritten den Abend mit Neuigkeiten aus der ABZ und einem Atelier zum Vakuumröchern mit Gigatherm. Hier die Inhalte im Überblick:

Neuigkeiten aus der ABZ:

Koch 2024:

Im August starten die neuen Ausbildungen Köche/köchinnen, Küchenangestellter/Küchenangestellte. Es wird zwar immer noch mit Wasser gekocht, aber "neu" handlungskompetenzorientiert. Inhaltlich ergeben sich daraus zwar wenige Änderungen aber in der Methodik wird modernisiert. Weitere ausführliche Informationen bieten die vom "Wäbi" angebotenen Implementierungsveranstaltungen: [Hier weiterlesen](#).

Chefkoch/Chefköchin:

Seit 2020 bietet die ABZ theoretische und praktische Lehrgänge Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis an. Die theoretischen Lehrgänge werden in Kooperation mit der Hotel&Gastro formation Weggis organisiert und an der ABZ durchgeführt. Die praktischen Lehrgänge finden auch an der ABZ in den modernen Schulküchen statt: [Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis](#)

Diätkoch/Diätköchin:

Mit dem Start der neuen Ausbildung Diätköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis bietet die ABZ neu auch entsprechende theoretische und praktische Lehrgänge an. Die ersten Lehrgänge im 2023 konnten erfolgreich durchgeführt werden und auch für die Lehrgänge im 2024 haben sich insgesamt (Lehrgang DK/Passarelle 10 Tage und 5 Tage) fast 100 Personen angemeldet. [Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis](#)

Vakuumröchern mit Gigatherm:

Der GGR ist ein neuartiger Räucherofen, welcher sich durch seine kombinierte Vakuumtechnologie von anderen Produkten abhebt. Er ist nicht nur in 5 Minuten einsatzbereit, sondern ermöglicht durch sein patentiertes Verfahren ein maßgeschneidertes, schnelles und aromatisches Räuchern bei unterschiedlichen Temperaturen.

Durch diese Technologie gehören unangenehme Gerüche, die beim Räuchern entstehen, der Vergangenheit an. Diese einfache Handhabung bewirkt ein effektives und genaues Arbeiten mit einer stetig gleichbleibenden Qualität, welche bei der Erstellung von neuen Rezepturen enorme Vorteile gegenüber herkömmlichen Räuchergeräten bietet. Erleben Sie Rauch in einer völlig neuen Dimension. Das ideale Gerät sowohl für Profis im Bereich Küche und Bar als auch für den Passionierten Hobbykoch.

Agenda

29. Januar 2024
Winterversammlung

13. Mai 2024
Generalversammlung
an der HFZ

01. Juli 2024
Sommerversammlung

19. August 2024
Fish & Grill Event

23. September 2024
Herbstversammlung

02. Dezember 2024
Adventanlass



Broschüre ansehen!

Kontakt:
Valentin Devigus
Schändrichstrasse 7, 9320 Flawil
Mail: devigus@gigatherm.ch
Tel. +41 71 898 04 50

Storchen Zurich: Chef Nussbaum blickt zurück

Fredi Nussbaum war dem Hotel Storchen, Zürich während 32 Jahren treu, Ende des letzten Jahres ist er pensioniert worden. Zuletzt belegte er den Posten des Executive Chefs, zuvor war er als Küchenchef im vormaligen Hauptrestaurant La Rotisserie tätig. Im grossen Abschiedsinterview spricht der Executive Chef über Trinkgeld, veränderte Gästebedürfnisse, die Bedeutung von Fleisch im Laufe der Zeit und vieles mehr.

[Hier weiterlesen.](#)



Neuer "Foodhub Wädenswil" fördert Innovation der Foodbranche

Wichtiger Meilenstein für die Foodbranche im Kanton Zürich!

Mit dem neuen «FoodHUB Wädenswil» gibt es jetzt einen Ort für Vernetzung, Austausch und Zusammenarbeit – und damit noch mehr Raum für Innovationen und technologischen Fortschritt. Das Amt für Wirtschaft, Kanton Zürich, die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften und die Stadt Wädenswil haben dafür in engem Zusammenwirken und fördern mit der neuen Plattform Synergien und Partnerschaften zwischen Wissenschaft, Lebensmittelbranche und Start-ups.

[Hier weiterlesen.](#)

Ausblick der nächsten Ausgabe:

Die Schweiz im Goldregen: Die Kochnationalmannschaft wurde für ihren Chef's Table mit Gold belohnt, ebenso das Swiss Armed Forces Culinary Team sowie der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne. Wir gratulieren Dominik Altorfer und seinem Team zum grossen Erfolg. Mehr dazu folgt in der nächsten Ausgabe des Envoyé.



Cuisine sans frontières // Gemeinsames Kochen im BAZ // 25.02.2024

Für das gemeinsame Kochen im BAZ am Sonntag, 25. Februar 2024 werden wieder motivierte Helfer:innen gesucht, die vor Ort beim Aufbau, Rüsten, Kochen mit anpacken.

Der Einsatz für die Veranstaltung von Cuisine sans frontières dauert von 14:00 bis ca. 20:00 Uhr.

Weitere Infos zum Projekt findet ihr [hier](#).