

## Presseinformation

14.07.2008

Molekular-Kick für den Küchenalltag

***delphi gastro-weiterbildung gibt Einblicke in die „Küche der Zusatzstoffe“ / Teilnehmer sollen experimentieren und Anregungen erhalten***

KÖLN. Die molekulare Küche hat die Gastronomie belebt: Ohne diesen Trend gäbe es keine auf der Zunge zergehenden Schäume oder Kaviarkapseln aus Holunderblütensaft. Auch die *delphi gastro-weiterbildung* weiß wie wichtig die Kenntnisse über diese experimentelle Küche für den Gastronomiealltag sein können. Mit seinen Kursen möchte der Weiterbildungsspezialist für Gastronomie und Hotellerie deshalb nicht nur Hobbyköche, sondern auch ausgebildetes Fachpersonal, wie Köche und Barista, erreichen.

„Unser Team ist sich einig, dass die Basis jeder Küche nur die Schulküche sein kann. Dennoch können wir aus der Küche der Zusatzstoffe lernen und Anregungen für den Alltag erhalten“, erklärt Geschäftsführer Armin Wenge. In den Kursen der *delphi gastro-weiterbildung* soll es deshalb um das Erlernen der Techniken gehen. Die Teilnehmer erhalten einen Überblick und umfangreiches Hintergrundwissen.

Der Schnupperkurs ist eine Präsentationsveranstaltung. Hierbei werden unter anderem die speziellen Kochwerkzeuge der molekularen Küche und die Zusatzstoffe wie Alginat, Agar und Lecithin vorgestellt. Die Teilnehmer blicken in die Geheimnisse der Sphärisierung/Verkapselung, Gelierung, Verdickung, Emulgierung und Verwendung des flüssigen Stickstoffs.

In den beiden Workshops hingegen werden die Teilnehmer in die Lage versetzt, die erlernten Techniken am eigenen Arbeitsplatz umzusetzen. „Wir wollen, dass die Teilnehmer auch nach dem Kurs Erfolgserlebnisse mit der molekularen Küche haben“, sagt Armin Wenge. Der Kursinhalt ähnelt dem Schnupperkurs und wird intensiviert. Im Workshop A geht es außerdem um die umgekehrte Verkapselung und die Emulsion sowie um Schäume und Espumas. Im Workshop B lernen die Teilnehmer mit flüssigem Stickstoff zu arbeiten, vergleichen vier verschiedene Gelierstoffe und deren Eigenschaften, setzen Methylcellulose, Xanthan und Maltodextrin ein und „frittieren“ mit Zucker.

Die Lehrgänge finden im TechnologiePark Köln statt. Das Seminarzentrum ist mit moderner Präsentationstechnik ausgestattet. Termine Schnupperkurs: 22. und 29. September 2008, jeweils von 18 bis 21 Uhr. Gebühr: 69 Euro (zzgl. Ust.) inklusive Teilnehmerunterlagen mit Informationen und Literaturhinweisen. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Teilnehmer begrenzt. Termine Workshop A: 23. und B: 30. September, jeweils von 16 bis 20 Uhr. Gebühr: 149 Euro je Workshop (zzgl. Ust.) inklusive Rezeptmappe, Bezugsquellen und einem Paket Zusatzstoffe. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

#### Allgemeine Info:

delphi gastro-weiterbildung ist ein Geschäftsbereich der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH mit Sitz in Köln, TechnologiePark. Geschäftsführer ist der Dipl.-Ing. Armin Wenge, der schon 1995 Hygienesicherungskonzepte, unter anderem ein papierloses Eigenkontrollsystem entwickelte. Ende 1996 gründete er den Kölner Küchen HACCP-Zirkel. Seitdem ist das Unternehmen stetig gewachsen. Die 2002 gegründete delphi Lebensmittelsicherheit GmbH beschäftigt acht Mitarbeiter und fünf Stammreferenten. Für die delphi gastro-weiterbildung arbeiten zehn Dozenten und ein Mitarbeiter. 2007 bezifferte das Unternehmen einen Umsatz von 350.000 Euro. Davon entfielen 85 Prozent auf den Bereich Lebensmittelsicherheit und 15 Prozent auf die gastro-weiterbildung.

delphi gastro-weiterbildung  
TechnologiePark Köln  
Eupener Straße 150  
50933 Köln  
Fon 0221 – 913 00 47  
Fax 0221 – 913 00 78  
[www.gastro-weiterbildung.de](http://www.gastro-weiterbildung.de)

#### **Ansprechpartner für die Presse:**

Detlef Bosslet  
Schreibershove 3 B  
51503 Rösrath  
Fon 0 22 05 – 90 52 45  
Fax 0 22 05 – 90 52 44  
[d.bosslet@gastro-weiterbildung.de](mailto:d.bosslet@gastro-weiterbildung.de)

Abdruck honorarfrei!

Bitte lassen Sie uns bei Veröffentlichung ein Belegexemplar zukommen! Besten Dank im Voraus.