



Im «Gastronomie Basiskurs» der Agrano AG weiten ausgebildete Köche ihre Patisseriekenntnisse aus.

Tipps und Tricks im Minutentakt

Mehrmals pro Jahr zeigt die Agrano AG in ihrem Schulungszentrum interessierten Gastronomen und Caterern die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten ihrer Backmischungen. Der Kurs ist auch kampferprobten Gastronomen zu empfehlen.

Publireportage Richard Oser und Jean-Marc Bringia legen los wie die Feuerwehr. Vor den Augen der Kursteilnehmer produzieren die beiden Chefkonditoren der Agrano AG in Windeseile verschiedene Massen und Teige. Während der Biskuitteig für die Erdbeertorte noch in der Knetmaschine seine Runden dreht, kümmert sich Oser bereits um den Hefesüssteig. Bringia wiederum widmet sich der Vanillecreme sowie der Erdbeermousse und erklärt der Gruppe nebenher noch, was es mit der Nappagemischung alles auf sich hat.

Mehrmals pro Jahr führt die Agrano AG an ihrem Hauptsitz in Allschwil den «Gastronomie Basiskurs» durch. Er richtet sich an ausgebildete Köche und Gastronomen, die ihre Kenntnisse in den Bereichen Patisserie ausweiten möchten. So etwa Paul F. Janssen. Der Küchenchef einer Cateringfirma zieht bereits nach der ersten Kursstunde eine positive Bilanz. «Ich kann hier viel mitnehmen. Bei uns im Unternehmen produzieren wir die gleichen Desserts, die Backmischungen von Agrano sind aber viel effizienter, bei einer sehr hohen Qualität.»

Immer wieder gehen die Chefkonditoren auf die berufliche Realität der Kursteilnehmer ein, zeigen etwa, wie ein Cateringbuffet mit vier farbenprächtigen, mehrschichtigen Dessertvariationen in kürzester Zeit gelingt. Dann kommen der Bienenstich, die Himbeerroulade oder der Schokoladencake, der mit einer im Öl getränkten Klinge durchgezogen wird, damit er nicht einfach irgendwie, sondern eben richtig bricht. Es sind diese im Minutentakt verratenen Tipps und Tricks aus der Welt der Konditoren, die den Kurs so wertvoll machen.



Nach einer rasanten Einführung legt jeder selbst Hand an.

«Bei den Bäckern und Konditoren sind unsere Backmischungen und deren Anwendungsmöglichkeiten bekannt, weniger aber bei den Köchen und Gastronomen», so Oser. Im Kurs geht es vor allem darum, das Fachwissen der Konditoren an die Köche weiterzugeben. Nach 90 Minuten stehen die Teilnehmer dann selbst in der Pflicht. An drei Arbeitsplätzen wird nach Lust und Laune ausprobiert und gebacken. Kursteilnehmer Florian Kropf, Gastronomieleiter des Alters- und Pflegeheims Moosmatt in Reigoldswil, schält schon mal frische Äpfel für eine Fruchtwähe. «Wir stellen täglich etwa 120 Desserts her. Die Agrano-Mischungen sind für mich interessant, weil damit auch Köche ohne Erfahrung in der Patisserie problemlos arbeiten können.»

Auf Anfrage führen Richard Oser und Jean-Marc Bringia den «Gastronomie Basiskurs» auch in einem externen Betrieb durch. «Das hat den Vorteil, dass wir speziell auf die Anforderungen und auf die Küchentechnik vor Ort eingehen können», so Bringia. Vor allem die Ein-

stellung der Backöfen ist ein wichtiger Punkt. Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmer denn nicht nur ein Starterkit mit vielen Dessertmischungen mit nach Hause, sondern auch einen Stick, mit dem die Backöfen der Marke Rational mit sämtlichen Rezepten des Kurses programmiert werden können. ■

Agrano «Gastronomie Basiskurs»

Mehrmals pro Jahr organisiert die Agrano AG in Allschwil einen «Gastronomie Basiskurs» für jeweils maximal 15 Teilnehmer. Dabei demonstrieren die Agrano-Chefkonditoren Richard Oser und Jean-Marc Bringia die zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten der Agrano-Dessertmischungen. Im Zentrum stehen folgende Dessertelemente: Die **«Rührkuchenmischung»** eignet sich für die Herstellung aller Arten von Cakes und Kuchen, wie Zitronen-, Rüebl- oder Tirolercake. Das **«Rahmhaltemittel Neutral»** ist die Basis für Früchtemousses aller Art, schnitt- oder stichfest, je nach gewünschtem Einsatz. Der unbestrittene neue Star in der Gastronomie ist aber das Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, welches mit der speziell dafür entwickelten **«Schoggiküchlein»** in kürzester Zeit perfekt gelingt. Auf Anfrage führen Richard Oser und Jean-Marc Bringia den Kurs auch in einem externen Betrieb durch. In diesem Fall können sie speziell auf die Bedingungen sowie die Küchentechnik vor Ort eingehen.

www.agrano.ch