

Medienmitteilung

Sinnbetörend und nachhaltig –

So präsentiert sich die Hotelfachschule Thun auffallend anders

Thun, 18. September 2019 – **Der 21. September wird für die 12 Studentinnen und Studenten vom Küchensemester der Hotelfachschule Thun eine Herausforderung der besonderen Art. Auffallen und nachhaltig Horizonte erweitern ist ihre Aufgabe. Sie engagieren sich dafür an der Kulinata in Bern. Dort wird der Bahnhofplatz zum Esszimmer, in dem Passanten auf den Geschmack kommen sollen. Mit dem Ziel unbewusst abgelegte zu Muster überwinden und die eigenen Sensorik «neu» zu trainieren werden mit kleinen Häppchen sämtliche Sinne angeregt. Was zuvor im Unterricht konzeptionell erarbeitet wurde, setzen die motivierten Studierenden an dem Anlass direkt in die Praxis um.**

Grundphilosophie der Nachhaltigkeit deckt sich mit Unterricht

Wer sich nachhaltig ernährt, verbessert nachweislich die Ökobilanz. Wichtige Eckpunkte sind dabei der Konsum regionaler und saisonaler Lebensmittel sowie die Reduktion von Fleisch. Genau hier setzt der Auftrag für das Küchensemester an. Auf eine «gluschtige» Art sollen Konsumenten für dieses Thema sensibilisiert werden. «Wir möchten das Bewusstsein für die eigene Umwelt sowie die Freude am nachhaltigen und genussvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln wecken und fördern», so Stephan Marolf, Leiter vom Küchensemester an der Hotelfachschule Thun.

Ein neuer Blick für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Unter genauen Vorgaben einer nachhaltigen Veranstaltungsorganisation werden die Studierenden mit der Umsetzung vor Ort beauftragt. In einem abgesteckten, mit dem Veranstalter definierten Rahmen befassen sich die Studentinnen und Studenten mit den sensorischen Kernbotschaften, der Zubereitung vor Ort und der gesamten Logistik.

Herausforderungen auf allen Ebenen meistern

Eine spezielle, jedoch extrem spannende Herausforderung ist die Einbindung der Produkte, welche andere Kulinata-Teilnehmende auf dem Bahnhofplatz zur Konsumation anbieten. Stephan Marolf betont: «In der wichtigen Vermittlerrolle wollen wir möglichst viel direkt vor Ort zubereiten, um den Gästen auf dem Bahnhofplatz ein frisches und sinnliches Geschmackserlebnis zu bieten. Jedes «Experiment» wird durch die Kommunikation von sensorischen Fakten gestützt.»



Stephan Marolf, Leiter Küchenausbildung an der Hotelfachschule Thun

Auch nach der Kulinata setzt sich die Hotelfachschule Thun für eine nachhaltige und gesunde Esskultur ein und macht beim Pilotprojekt lunchidee mit. Im eigenen Restaurant der Schule werden über Mittag monatlich wechselnde, genussvolle Menüs mit inspirierenden Ideen rund um nachhaltiges und gesundes Essen und Trinken angeboten. Mehr dazu erfahren Medienschaffende am Medienanlass von lunchidee am 1. Oktober 2019 um 10.30 Uhr in den Ateliers Bollwerkstadt in Bern mit anschliessendem lunchidee-Menü. Bei Fragen steht Ihnen die Projektleiterin Sophie Frei zur Verfügung: sophie@lunchidee.ch, 079 227 27 05.

Die Hotelfachschule Thun ist seit über 30 Jahren eine der führenden Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studienumgebung werden ambitionierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hotellerie vorbereitet. Der eidgenössisch anerkannte und praxisorientierte Bildungsgang schliesst nach erfolgreichem Bestehen mit dem Titel «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «dipl. Hôte­lier-Restaurateur HF» ab. Als einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend an.

Bis Ende 2020 entstehen in den bestehenden Gebäuden der Hotelfachschule Thun ein Hotel und Serviced Apartments. Das «Laborhotel» wird über 55 Hotelzimmer und 15 Serviced Apartments verfügen, welche vor allem auf längere Aufenthalte ausgerichtet sind. Eine moderne Restauration, eine Kaffeebar sowie Co-Working Spaces, die zum Arbeiten und Ausbilden ausgerichtet sind, ergänzen das Gesamtangebot. Gemeinsam mit Branchenpartnern aus Hotellerie und Gastronomie werden im Laborhotel Ideen zu Nachhaltigkeit, Schlafen, Digitalisierung, Community und neue Servicequalität getestet.

Kontakt für weitere Informationen

Stephan Marolf, Leiter Küchenausbildung
Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Tel. +41 33 227 77 76, stephan.marolf@hf-thun.ch, www.hfthun.ch

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon +41 33 227 77 77, Fax +41 33 221 62 50, info@hfthun.ch, www.hfthun.ch