

Pressemitteilung

Staatsminister Brunner eröffnet die „Genussakademie Bayern“ in Kulmbach

Kulmbach – 22. August 2017 – Ernährungsminister Helmut Brunner eröffnete heute in Kulmbach die Genussakademie Bayern. Die Akademie ist eine Säule der Premiumstrategie des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), für die in den nächsten zwei Jahren insgesamt zwei Millionen Euro zur Verfügung stehen. Umgesetzt wird die Strategie durch den Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn).

„Die Genussakademie bietet der Gastronomie und dem Ernährungshandwerk die Möglichkeit, auf Genusskompetenz zu setzen und dem Verbraucher somit einen bewussteren Genuss zu ermöglichen“, erklärt Rainer Prischek, Leiter des KErn. Der Geschäftsführer des Cluster, Dr. Simon Reitmeier, übernimmt auch die Leitung der Genussakademie, die Bildungs- und Qualifizierungsangebote für Fachkräfte der Ernährungsbranche anbietet.

Ziele der Genussakademie

Die Akademie soll die Wertschätzung für Spezialitäten aus Bayern steigern und regionale Wertschöpfungsketten sowie die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen stärken. Zunächst werden die bestehenden Bildungs- und Qualifizierungsangebote für Wein-, Käse-, Wasser-, Bier-, Gewürz- und Edelbrand-Sommeliers gebündelt sowie weitere Angebote für Brot und Fleisch eingerichtet. Ausgewählte Referenten vermitteln Fachkräften der Lebensmittelbranche in Tagesworkshops oder berufsbegleitenden Sommelier-Kursen zu den jeweiligen Themenkomplexen fundiertes Fachwissen. Die unter dem Dach der Genussakademie gebündelten Sommelier-Kurse werden von der Doemens Academy GmbH, der IHK und dem Cluster Ernährung durchgeführt und – nach erfolgreicher schriftlicher und mündlicher Prüfung – zertifiziert.

Genusswerkstätten: Schwerpunkt auf praktischen Themen

In den ein- bis zweitägigen Genusswerkstätten stehen praxisbezogene Impulsthemen im Vordergrund. Hier lernen die Teilnehmer zum Beispiel unter Anleitung des vielfach ausgezeichneten Kochs Heiko Antoniewicz, wie sich Gemüse nicht als Beilage, sondern als eigenständiges Gericht glamourös in Szene setzen lässt – und was die Technik des Vakuumgarens „Sous-Vide“ und Fermentation damit zu tun haben. Der Koch und Gewürzmüller Ingo Holland erklärt, wie Innereien sich zu Gourmetessen verarbeiten lassen, um nicht nur den Genuss zu zelebrieren, sondern tierische Lebensmittel auch nachhaltig und respektvoll zu nutzen. Beide Kurse finden im September dieses Jahres statt.

Im Food Lab ist Kreativität gefragt

Das „Food Lab“ ist die Kreativereinheit der Genussakademie, in der Teilnehmer aus Wissenschaft, Handwerk und Gastronomie an zukunftsfähigen Methoden und Produkten forschen. In einem späteren Schritt sollen in der Genussakademie Bayern Bildungsangebote für Endverbraucher hinzukommen sowie eine Jugendakademie mit einem speziell auf Kinder und Jugendliche zugeschnittenen Bildungsangebot.

Hier können sich Interessierte anmelden

Interessierte können sich direkt auf der Homepage der Genussakademie anmelden: www.genussakademie.bayern. Die einzelnen Schulungen finden im Museumspädagogischen Zentrum am Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum in Kulmbach und weiteren Lernorten in der Region statt.

Ansprechpartnerinnen für diese Pressemitteilung:

Daniela Arth – Koordinatorin Genussakademie

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

Tel.: 09221-40782-50

Fax: 09221-40782-99

E-Mail: genussakademie@kern.bayern.de

Nicoleta Culiuc – Pressereferentin

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Am Gereuth 4, 85354 Freising

Tel.: 08161-71-2785

Fax: 08161-71-2793

E-Mail: presse@kern.bayern.de