



Luzern

20 Minuten Luzern
6000 Luzern 7
041/ 227 86 20
www.20min.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'170
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 5
Fläche: 21'864 mm²

Auftrag: 1094306
Themen-Nr.: 571.099

Referenz: 66993427
Ausschnitt Seite: 1/1

Entlebucher Akademie schult die Starköche von morgen

HASLE. An einer für 2020 geplanten Akademie im Entlebuch sollen junge Kochtalente ihre Handschrift perfektionieren können. Als Dozenten fungieren Spitzenköche.

Bis 2020 wird das ehemalige Ferienheim Heiligkreuz in Hasle für 18 Mio. Franken in eine Kochakademie umgenutzt und mit einem Neubau ergänzt. An der Höheren Fachschule für Kochkunst und -wissenschaft sollen bis zu 50 Jungköche nach ihrer Ausbildung ihre Techniken perfektionieren können. «Das Handwerk steht bei uns über allem», sagt Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes. «Die Studierenden sollen ihre eigene Handschrift verfeinern können.» Jungköche, die ihre Sporen abverdienen wollen, müssen sich künftig also nicht mehr auf Wanderjahre bei Starköchen begeben, sondern können bei ihren Ausbildnern Einflüsse verschiedener Kochstile lernen. Wohnen werden die Studierenden gleich bei der Akademie.



Eine Visualisierung zeigt, wie die Akademie dereinst aussehen könnte.

Gepusht wird die Kochakademie von viel Prominenz: Neben dem Vordenker des Projekts – Stefan Wiesner aus Escholzmatt, der für seine avantgardistische Naturküche bekannt und mit 17 «Gault Millau»-Punkten und einem «Michelin»-

Stern ausgezeichnet ist – stehen noch weitere ausgezeichnete Spitzenköche als Botschafter für das Projekt ein, etwa Nenad Mlinarevic, René Schudel oder Tanja Grandits. Auch sie sollen ab 2020 im Entlebuch dozieren. **GIANNI WALTHER**