



1 Koch mit Vision: Heiko Antoniewicz leitet Seminare und hilft anderen besser zu werden 2+3 Neue Geschmackserlebnisse: Wie verschiedene Aromen harmonisieren, zeigte er beim Hutterer Flavour-Pairing-Kochkurs.

# BEGEISTERTES FLAVOUR PAIRING

AROMENFORSCHUNG  
UND **NEUE PERSPEKTIVEN**  
FÜR MODERN INSPIRIERTES  
KOCHEN: DER **HUTTERER**  
FLAVOUR-PAIRING-KOCHKURS  
SORGTE FÜR **EUPHORISCHE**  
STIMMUNG.

Fortschritt erfordert Mut. Die Belohnung, sich auf etwas Neues einzulassen, ist dafür meistens ein erstaunlich gutes Gefühl. Und so war es für alle 25 Teilnehmer des Hutterer Kochkurses am 27. März 2012. Da ging es zum ersten Mal um das spannende Thema Flavour Pairing. Wer an diesem Tag dabei war, konnte das kreative Potenzial interessanter Geschmackskombinationen hautnah miterleben. Passen Gambas und Marzipan zusammen? Oder

Gänseleber mit Nougat? Ja. Und das zeigen die aktuellsten Erkenntnisse der Aromenforschung, vorgeführt von Heiko Antoniewicz. Dipl. Ing. Dieter Cramer, Hutterer Inhaber und Geschäftsführer, holte für seine exklusive Tagesveranstaltung erneut Sternekoch Heiko Antoniewicz ins Wiener Unilever Austria Chefmanship® Centre. Antoniewicz demonstrierte anhand mehrerer Rezepte, wie Geschmacksverbindungen,

von denen man denken könnte, sie würden nicht zusammenpassen, wunderbar harmonierten. Dass ein Luftballon, der in Stickstoff geworfen und anschließend aufgeschnitten zu einer Kugel Karottensaft wird, die mit Rauch gefüllt ist, für ein lautstarkes Raunen sorgte, kann man sich lebhaft vorstellen. Dauerbrenner

**DIESER KURS WAR BEREITS DER DRITTE, DEN ICH BESUCHT HABE, UND ER WAR DER BESTE.**

Dusko Novakovic, Haubenkoch vom Restaurant beim Novak

Sous-vide wurde bei diesem Termin als Kernthema zwar abgelöst, aber nicht außer Acht gelassen. Im Gegenteil: „Flavour Pairing mit Sous Vide zu kombinieren, ist ja überhaupt das Nonplusultra“, freut sich Cramer, der selbst begeisterter Koch ist und größte Freude an Fortschritt und Neuheiten hat. „Anfangs hatte ich befürchtet, dass die Berührungsängste mit Flavour Pairing für unsere Kunden noch zu groß sind, aber das war unnötig. Alle waren begeistert!“ ■

**HUTTERER NACHFOLGE GASTRONOMIE-  
MASCHINEN HANDELS GMBH**

Sternwartestrasse 16, A-1180 Wien  
Tel.: +43 (0) 1/478 43 73  
d.cramer@hutterer.cc  
www.hutterer.cc