ANG EXKURSION JUNI 2017
SCIENCE MEETS KITCHEN: MOLEKULARE KÜCHE LIVE ERLEBEN

Was hat ein Rotationsverdampfer in einer Küche zu suchen? Wieso sollte man einen Apfel und flüssigen Stickstoff von -196 °C auf dem selben Tisch haben? Und wieso schmeckt eine Suppe ohne Pilze nach Pilzen, und das ganz ohne Geschmacksverstärker?

Die Antwort ist so einfach wie faszinierend: **Molekulares Kochen**. Wissenschaftliche Methoden und Kenntnisse werden mit unserem Allerheiligstem Essen vermählt, um so ganz neue Gerichte zu konzipieren. Nach dem grossartigen Erlebnis im vergangenen Jahr organisiert die ANG auch dieses Jahr den ganz **speziellen Kochkurs** über molekulares Kochen bei einem der bekanntest Experten auf diesem Gebiet: Rolf Caviezel aus Grenchen. Der passionierte Koch arbeitet mit diversen internationalen Forschungsgruppen zusammen, um mit etablierten Labormethoden jede noch so verrückte, **unvergessliche Geschmacksnote** zu kreieren.

Wir offerieren einen sechsstündigen Kurs mit Einführung, einer kleinen Frühstücksstärkung und natürlich dem Highlight des Jahres: Wir kochen unser eigenes Menü, wie Sie noch nie ein Menü gekocht haben. Zu einem **ANG-Spezialpreis von CHF 140.–** pro Teilnehmer dürfen Sie an dieser einmaligen Exkursion erleben, was Sie so schnell ganz sicher nicht mehr vergessen werden.

09:00	Beginn Kurs im Restaurant Station 1 in Grenchen SO Die Anreise erfolgt individuell
09:05	Einführung und Besichtigung der Laborküche
10:30	Wir machen die Küche unsicher
15:00	Ende der Exkursion und individuelle Heimreise

Datum der Exkursion:	**24.6.2017**
Anmeldung:	~~Bis spätestens 15.5.2017~~ Verlängert bis 5.6.2017! (Anmeldung ist verbindlich)
Anzahl Teilnehmer:	16 Personen
Preis:	CHF 140.– (ohne Mitgliedschaft CHF 180.–)

Anmeldung via E-Mail an exkursion@ang.ch oder per Telefon an 079 581 85 00