

Haco-Kurs Hydrokolloide vom 24. Januar 2017

Wir wurden am Morgen wie immer sehr freundlich zu Kaffee und Gipfeli empfangen. Am 9:15 Uhr wurde die zahlreiche Schar durch die Kursleitung begrüsst und sie stellten uns die Referenten vor. Danach verschoben wir in den Schulungsraum, wo bereits das umfangreiche Dossier, eine Schürze sowie ein USB-Stick mit den Unterlagen bereitlagen. Eröffnet wurde der Vortrag mit einem kleinen Sketch, in dem die verschiedenen Hydrokolloide in verschiedenen Alltags-Produkten vorkamen. Danach wurden uns der Ursprung der verschiedenen Hydrokolloide mit ihren Eigenschaften vorgestellt. Es wurde und wieder bewusst, dass es nicht nur Stärke & Gelatine gibt...

Das Mittagessen fand als Stehlunch in der Versuchsküche statt, wo wir uns mit den Produkteentwickler austauschen konnten. Es war sehr interessant, aus wie vielen verschiedenen Pulver und Zutaten die Produkte entstehen. Auf einem Plakat war zu sehen, wie der Weg von einer Produkte-Idee bis zu ihrer definitiven Markteinführung verläuft.

Nach dem Mittagessen konnten wir uns in vier Gruppen an den verschiedenen Hydrokolloiden versuchen und das Verhalten testen und miteinander diskutieren. Nach den ersten Versuchen wurden uns Rezepte verteilt, die wir in den vier Gruppen kulinarisch umsetzen durften. Als wir mit allem fertig waren, ging es zur Degustation der verschiedenen Rezepte. Das meiste hat sehr gut funktioniert, vor allem in dieser kurzen Zeit, die wir zur Verfügung hatten. Am Schluss hatte jede Gruppe ihre Produkte und Rezepte vorgestellt und ihre Erfahrungen mitgeteilt.

Nach einem Kaffee wurden wir mit einem Karton Kartoffelstock-Pulver und einer Tüte mit Muster der verschiedenen Hydrokolloide verabschiedet.

Ein grosses Dankeschön an das Haco-Team für diesen interessanten Tag.



