



Rolf Caviezel, Dozent und Inhaber der Freestylecooking GmbH, Erich Böhler, Marketing Gastronomie, und die Organisatorin der Kurse Patrizia Gähwiler, beide Pistor, sowie Christian Schubert vom Hotel Bellevue Braunwald, Co-Dozent, haben mehr als 300 Teilnehmer der Schnupperkurse über molekulare Kochtechniken begeistert.

Molekularküche: **Alle wollen mit neuen Techniken kochen**

Likörperlen, Geleenudeln oder knuspriger kaltgekochter Fisch sind effektvolle Gerichte. Die Zubereitung ist einfach und dennoch nicht ohne Tücken. Richtiger Umgang mit flüssigem Stickstoff und Texturen, den Zusätzen, will gelernt sein. Pistor bietet in Zusammenarbeit mit Molekularpionier Rolf Caviezel Kurse an.