

Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Sind sie auf der Suche nach ihrem eigenen „Corporate Taste“ in Ihrem Unternehmen ?

Mein Beratungs- und Schulungskonzept für Ihre Sie und Ihre Mitarbeiter gliedert sich in der Theorie in 4 Bereiche.

„Das Gute liegt alleine darin, dem Wirken der Natur zu folgen.“

Chuang Tzu, chinesischer Philosoph, 365 – 290 v. Chr.

40.000 natürliche in der Natur bisher nachgewiesene ätherische Öle können sich nicht irren.

”



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



**Mein Beratungs- und Schulungskonzept für
Ihre Mitarbeiter gliedert sich in**

4

Bereiche.

„Das Gute liegt alleine darin, dem Wirken der Natur zu folgen.“

Chuang Tzu, chinesischer Philosoph, 365 – 290 v. Chr.

*40.000 bisher nachgewiesene ätherische Öle natürlich
vorkommend können sich nicht irren.*



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Teil 1 (Kräuter und Gewürze)

Welche botanisch- kulinarische und ernährungsphysiologische Logik verbirgt sich eigentlich hinter der Küche der zwei Jahreszeiten.



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Teil 2

Kochen nach „Basis-, Herz- und Kopfnoten“

Gerichte erfinden und kochen wie man ein Parfum kreiert.

Diese Art zu kochen wird unterstützt von den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen aus internationalen Forschungsstudien der Gehirnchirurgie . Allerdings müssen beim Kreieren der Gerichte auch die Beschaffenheit der Komponenten (Texturen), die Schärfe, die Temperaturen und die Proportionen berücksichtigt werden, um ein kulinarisch tolles Ergebnis zu erreichen !



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Teil 2

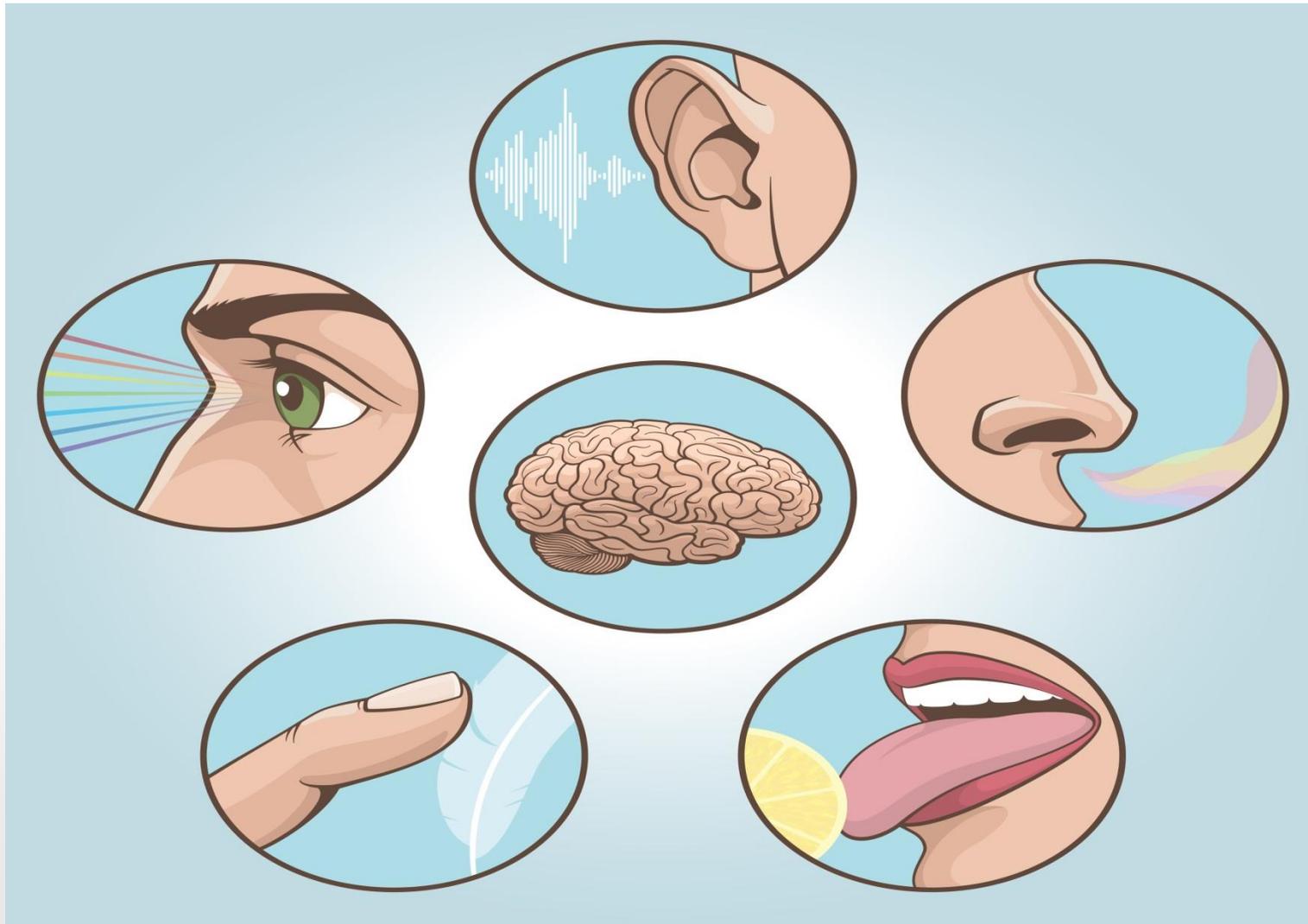
**Wir befassen uns einfach mal mit der
Wahrnehmung von Essen.**

**Mit welchen Sinnen nimmt der Gast eigentlich
unser Essen wahr ?**





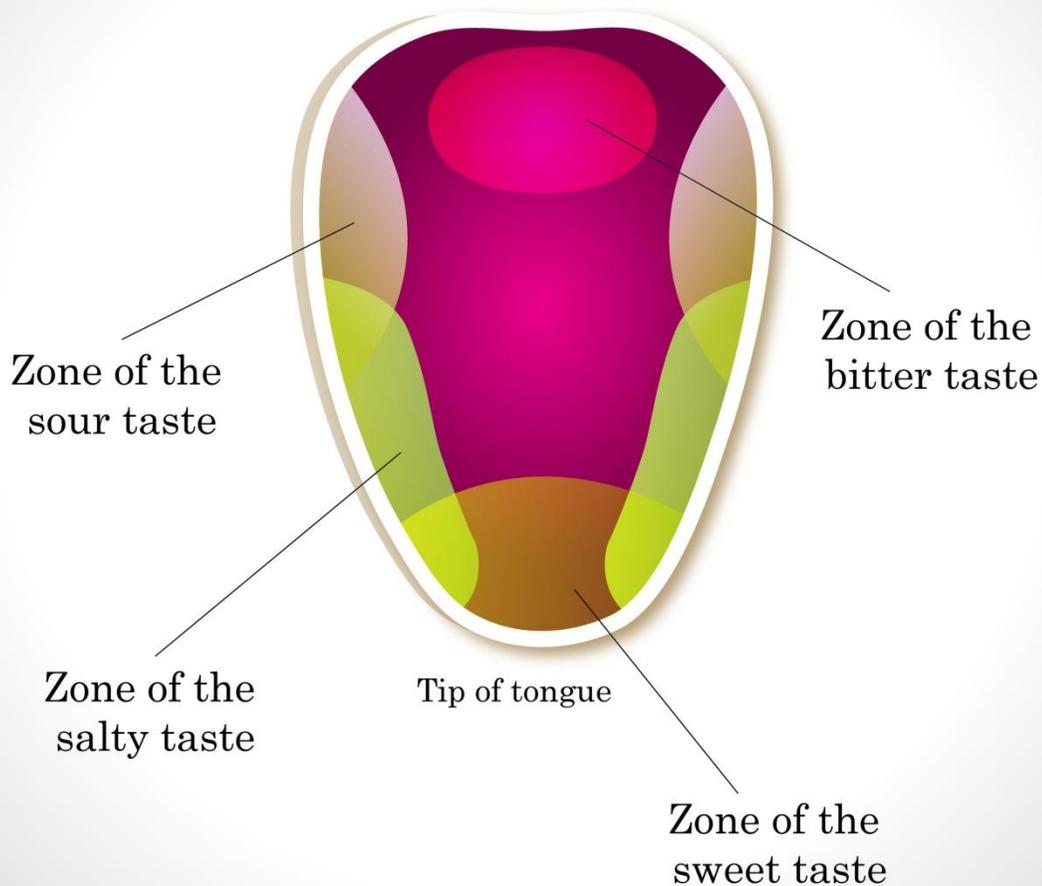
Mit welchen Sinnen nehmen wir Essen wahr ?





Wiederholung Geschmacks Wahrnehmung

Basic tastes



Die Wahrnehmung auf der Zunge:

1 Süß

2. Salzig

3. bitter

4. Sauer

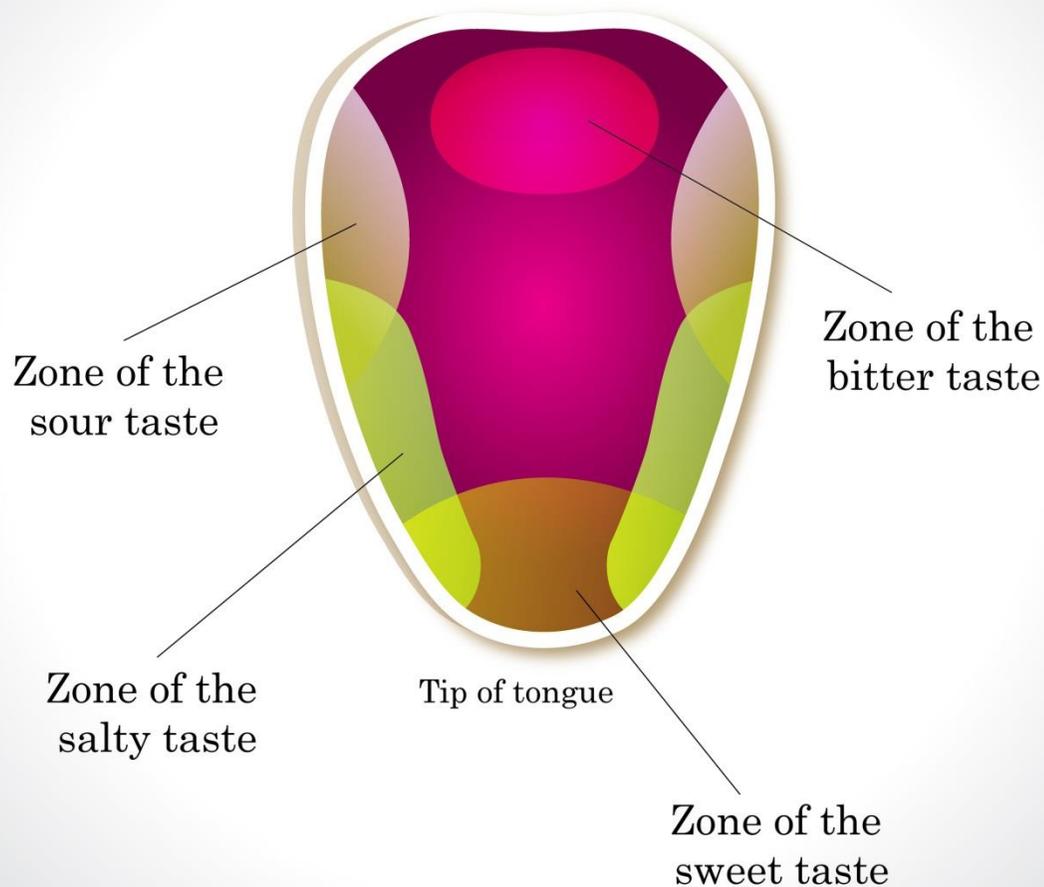
5. Umami

6. Fett



Umami - Wahrnehmung (fleischig, herzhaft)

Basic tastes



Die Wahrnehmung von Umami selbst in der Küche gesteuert z.B. durch:

Röstaromen

**Geräuchertes
Paprikapulver**

Misopasten

Sojasauce

Tomatenpulver

Pilze (getrocknet)

Reisessig

Geröstete Nüsse

Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Teil 3 auf dem Weg zum Erfolg!

„Die Wahrnehmung v. Geschmack“

Man spricht beim Genießen medizinisch fachlich gesehen von gustatorischer, olfaktorischer und trigeminaler Wahrnehmung!

Irritative (gereizte) Wahrnehmung über den sogenannten Trigeminus, den dreigeteilten Nerv!

Dem Nervus trigeminus sind keine spezifischen Sinneszellen zuzuordnen, sondern er hat freie Nervenendungen an den Augen, den Schleimhäuten der Mund- und Nasenhöhle.

Er nimmt Eigenschaften wahr, wie: scharf, brennend, prickelnd, beißend, stechend, brenzlig, kühlend, adstringierend: zusammenziehend

Ihm gebührt zum Schutz der eigenen Gesundheit der größte Respekt!

In der Pilzpapille der Zunge befinden sich zur erstaunenden Erkenntnis 3 x mehr Verbindungen zum Trigeminus Nerv als zu gustatorischen Fasern des Nervensystems.

Diese Wahrnehmung ist der kulinarischen Wahrnehmung vorgeschaltet



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Teil 4 auf dem Weg zum Erfolg!

Leider wird sie noch nicht mal in den beruflichen Schulen erklärt! Die kulinarische Lehre des Mengenverhältnisses!

Hier trennt sich die Spreu vom Weizen oder der normale Koch vom wirklichen Ausnahmetalent!

Es geht um Proportionen und Serviertemperaturen!



Warum Corporate Identity Food anstatt Catering bei Firmen Events?

Wenn bei Firmenevents ca. 30 % des Budgets für Catering ausgegeben werden, sollte man mal darüber nachdenken ob es nicht Sinn macht mit uns über ein Corporate Identity Food Konzept nachzudenken!

Was bringt Ihnen ein CIF- Konzept außerhalb Ihres Unternehmens?

Wir durchleuchten Ihr Unternehmen vertrauensvoll auf kulinarischer Ebene und entwickeln exklusiv für Sie anhand der von Ihnen für uns zur Verfügung gestellten Informationen neue zeitorientierte kulinarische nationale und internationale Food- Standards unter Berücksichtigung aller Sinne für unterschiedliche Eventkonzepte!

Während der Entwicklung gehen wir auf Ihre Prinzipien, ihre gesamtes Portfolio und Ihre Firmenphilosophie ein. Dadurch ergeben sich unterschiedliche kulinarische marketingstrategische für Sie exklusive Event- und Cateringkonzepte wie z.B. für ...

- **Messeauftritte**
- **Pressekonferenzen**
- **Interne Mitarbeiterschulungen (um den Vertrieb auf Kunden- bzw. Händleraugenhöhe zu schulen**
- **Roadshows**
- **Endkundenevents**
- **Corporate Identity Food Präsente (keine Compliance- Thematik, da der Wert nicht handelsüblich preislich messbar ist!)**

Was bedeutet CIF innerhalb meines Unternehmens?

Die Einführung von CIF in Ihrem Unternehmen selbst z.B. in den Büroräumen, Kantine etc. trägt zu einer gesünderen Ernährung und zu einer aktiveren Wahrnehmung bei!

Die Mitarbeiter erleben fast täglich wechselnd und mit allen Sinnen eine aktiv gesteigerte Wertschätzung Ihrerseits durch die neue Geschäftsphilosophie. Es entsteht ein kulinarisches Marketing!

Dadurch ergeben sich einige Vorteile wie...

- **Positive Kommunikation Ihres Unternehmens in der Außenwelt**
- **Mitarbeiter werben neue Mitarbeiter**

Meine bisher erkochten Qualifikationen !

- 7 Jahre lang aktiver Sternekoch
- Bester Fischkoch Deutschlands“ (Bocuse d'Or Finale)
- Konditor m. Auszeichnung / Traube Tonbach
- 16 Punkte im Restaurantführer Gault Millau
- TV Pâtissier seit 2000 Über 700 „Live Sendungen“ SWR
- Europarangliste der Köche Platz 307
- 3,5 Bestecke im ARAL Schlemmer Atlas
- „ Kräuterexperte (Gastrotel Platz 25 in Deutschland)
- „Koch des Monats“ FEINSCHMECKER
- Mehrfacher Buchautor
- Pâtissier bei David Burke „New York“
- Dozent für Sinnes- Aromen- u. Geschmackswahrnehmung
- Schüler u.a. von Harald Wohlfahrt und Dieter Müller
- Platz 25 Gastrotel Liste Deutschland



Peter Scharff`s „Cuisina Herba Barona“

TV- Sternekoch, Kräuter- Experte, Trainer, Dozent .



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !

Ihr Peter Scharff

