

Fachseminare

2025



Seminar Schnitten & Blechkuchen

Lernen Sie, wie Sie auf eine einfache, rationelle und doch raffiniert variantenreiche Art und Weise Schnitten und Blechkuchen zubereiten. Wir zeigen Ihnen klassische und neue Aromakombinationen, welche saisonal angepasst werden können und Ihnen eine erfrischende Auswahl bieten. Unser Kursleiter, Daniel Glück, demonstriert Ihnen zudem den Aufbau der Schichten, Food-Pairing, Dekorations- und Ausbaumöglichkeiten sowie die rationelle Herstellung und Arbeitstechniken.

Mittwoch, 22. Oktober 2025
9.00 bis 16.00 Uhr





Einstiegsseminar Glace

Sorgen Sie mit Ihren hausgemachten Glace und fruchtigen Sorbets für die Erfrischung bei Ihren Gästen im Sommer. Wir präsentieren im Glace Einstiegsseminar, worauf es bei selbsthergestellten Glaces und Sorbets ankommt und wie sich die Rohstoffe auf die Herstellung auswirken. Dabei stellen Sie selbst Glace und Sorbets her und lernen dabei den Umgang mit der Hygiene und die gesetzlichen Herstellungsgrundlagen kennen. Viele hilfreiche Tipps und Tricks warten auf Sie, um in den lukrativen Glacemarkt einzusteigen.

Mittwoch, 19. Februar 2025
9.00 bis 16.00 Uhr



Seminar Cheesecake

Treten Sie ein in die vielfältige Welt der Cheesecake, ob amerikanisch mit einer guten Portion Frischkäse und knusprigem Keksboden oder als leichte, ungebäckene Variante mit Quark und Früchten. Degustieren Sie grenzenlose Variationen von gebacken über ungebacken mit verschiedenen Zutaten wie Rahmquark, Magerquark, Philadelphia, Joghurt, Kefir, usw. und finden Sie dabei Ihren Favoriten. In diesem Kurs lernen Sie Techniken, Hilfsmittel, Tipps und Tricks kennen, welche diese Kuchen zu einem himmlischen Vergnügen oder einer sündhaft guten Versuchung machen.

Mittwoch, 12. März 2025
9.00 bis 16.00 Uhr



Seminar Backen mit Lievito Madre

Backen mit Lievito Madre ist Kunst, Lebensphilosophie und Leidenschaft. Unser Fachspezialist Bäckerei, Reto Herger, zeigt Ihnen am Fachseminar Anwendungen mit Lievito Madre für Gebäcke wie Panettone, mildes Sauerteigbrot und Pizza nach traditionell italienischer Art. Entdecken Sie die Backkultur von Lievito Madre mit seinem mild-aromatischen, besonders triebstarken Weizensauerteig. Als Abschluss geben wir Ihnen einen exklusiven Einblick in unsere Produktion.

Mittwoch, 27. August 2025
10.00 bis 16.00 Uhr

Ort, Dauer und Kosten

Seminardauer: 1 Tag
Seminarkosten: CHF 120.–
pro Seminar und Teilnehmer, inklusive Kursunterlagen, Getränke und Mittagessen

Veranstaltungsort:
Agrano AG, Ringstrasse 19, 4123 Allschwil



Seminar Länder-Dessert-Bufferet

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie ein beeindruckendes Länder-Dessert-Bufferet zusammenstellen und effektiv mit Günthart-Dekorationen präsentieren. Wir zeigen Ihnen verschiedene, klassische Dessertrezepte rund um den Globus, die einfach und gelingsicher herzustellen sind. Dabei erwerben Sie praktische Fähigkeiten und erhalten haufenweise Tipps & Tricks für die Zubereitung.

Mittwoch, 17. September 2025
9.00 bis 16.00 Uhr

Anmeldung

Per E-Mail: seminar@agrano.ch
oder telefonisch unter: 061 487 72 34

Anmeldeschluss: jeweils 14 Tage vor dem Kurs

Von Profis für Profis gestaltet, wird in jedem Kurs aufgezeigt, wie Sie mit Ihrer Fertigkeit und unseren Produkten Tag für Tag Erfolge feiern können. Agrano-Fachseminare sind dafür gemacht, Ihrem Können das Sahnehäubchen aufzusetzen.

Schnell anmelden lohnt sich, die Platzzahl ist begrenzt!