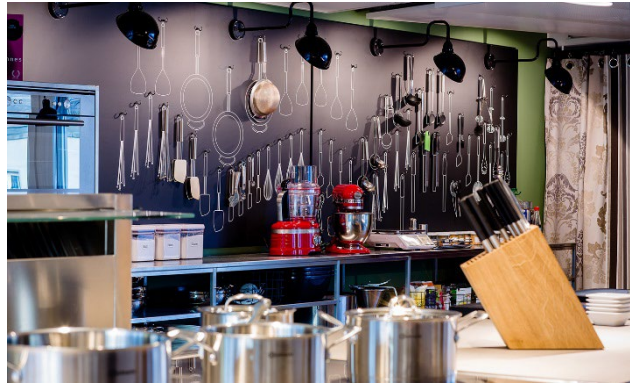


Hiltl Akademie

## Kompetenzzentrum für gesunden Genuss

Zürich, Oktober 2016

**Mit der Hiltl Akademie eröffnete das erste vegetarische Restaurant der Welt sein Kompetenzzentrum für gesunden Genuss. Die neue und originell gebaute Hiltl Akademie im 5. Stock vom Haus Hiltl vereint Erlebnis und Wissensvermittlung mit vegetarischem und veganem Genuss und lädt zu Kochkursen, Ernährungsberatungen und Kitchenpartys ein.**



Seit 1898 steht Hiltl für eine genussvolle, vielfältige und hausgemachte vegetarische und vegane Küche. In der Hiltl Akademie vereinen Rolf Hiltl und sein Team vier Generationen nach der Gründung des ersten vegetarischen Restaurants der Welt auf authentische und erfrischende Weise Genuss, Erlebnis und Wissen. „Unsere Vision ist, dass auf dieser Welt weniger Fleisch und weniger Fisch gegessen wird. Deshalb geben wir unser vegetarisches und veganes Wissen weiter“, so Rolf Hiltl. Ein Zuhause hat die Hiltl Akademie im originellen, heimeligen und mit einem Auge fürs Detail eingerichteten Dachstock des Hiltl-Stammhauses an der Zürcher Sihlstrasse gefunden. Zwei grosszügige Räume, benannt nach den Hiltl-Gründern und Urgrosseltern von Rolf Hiltl, Ambrosius und Martha, werden durch zwei Dachterrassen für Grill-Kurse im Freien ergänzt. Die Räume sind mit modernen mobilen Kochinseln ausgestattet und dem Besten, was die heutige Küchentechnik zu bieten hat. Hier werden in Kochkursen und an Kochevents die Löffel geschwungen, lernen Hobbyköche und Profis alles über die grüne und gesunde Küche, gibt die Hiltl Ernährungsberaterin wertvolle Tipps, und es entstehen neue Hiltl-Kochbücher.

### **Kochkurse, Kochevents und Kitchenpartys**

Grundstein für die Akademie ist das 2007 gegründete Hiltl Kochatelier, das seither mit stetig steigender Nachfrage Kochkurse, Kochevents, Kitchenpartys und Weiterbildungen anbietet. Rolf Hiltl: „Das Kochkurs-Angebot wurde über die Jahre kontinuierlich ausgebaut. Das Hiltl Kochatelier verbleibt immer noch im 1. Stock in unserem bedienten à la Carte-Restaurant. Nun können wir den vielen Anfragen unserer Gäste gerecht werden und diese auch in der Hiltl Akademie im 5. Stock begeistern.“ Kochkurse für Anfänger, Familien, Kinder aber auch Profischulungen für ausgebildete Köche stehen auf dem Programm. Ganz Hiltl-like kocht sich das Akademie-Team neben Schweizer Köstlichkeiten rund um die Welt, mit Fokus auf asiatische und orientalische Spezialitäten. Die neue Akademie ist auch ein perfekter Platz für Anlässe aller Art: An unterhaltsamen Chef's Tables oder bei Kitchenpartys für Geburtstage, Polterabende oder Teamausflüge wird zusammen gekocht und die Hiltl-Profiköche verraten wertvolle Tipps und Tricks aus der vegetarischen und veganen Küche. Auch als Eventlocation für Privat- und Businessanlässe können die komplett ausgerüsteten Räumlichkeiten gemietet werden. Wer lieber zuhause feiert, kann einfach den Hiltl-Störkoch bestellen und schon findet die Party überall dort statt, wo es eine Küche hat.

### **Profischulungen - über 100 Jahre vegetarische Erfahrung weitergeben**

Seit 2012 vertiefen gelernte Köche und Gastronomen in den lehrreichen Profischulungen der Hiltl Akademie ihre vegetarische und vegane Kompetenz und profitieren von der über 100-jährigen Hiltl-Erfahrung. Die hauseigene Ernährungsberaterin BSc BFH unterstützt mit ihrem Knowhow das Allergenmanagement aller Speisen, für deren Deklaration das Hiltl seit jeher bekannt ist, und bietet auch individuelle Beratungsstunden für Ernährungsinteressierte unter Berücksichtigung ihrer Gesundheit, Vorlieben, Bedürfnisse und der persönlichen Situation an.



### **Ernährungsberatung**

Ernährung und Essgewohnheiten sind so individuell wie der Mensch und jeder Körper braucht unterschiedliche Nährstoffe. Die Hiltl Akademie-Ernährungsberaterin BSc BFH unterstützt Klienten bei einer gesunden Ernährung, die auch im Alltag umsetzbar ist – nicht nur für Abnehmwillige! Eine fundierte und tiefgründige Ernährungsberatung macht für Menschen jeden Alters und in jeder Lebensphase Sinn: Ob allgemeines Interesse an Ernährung, Umstellung auf eine vegetarische oder vegane Lebensweise, intensive sportliche Aktivitäten oder werdendes Mami mit Fragen zu ihrer Ernährung oder der des Kindes. Die persönliche Beratung erfolgt in erfrischenden und professionellen Einzelgesprächen.

### **Ästhetik und Funktionalität vereint**

Never change a winning team. Dank der erneuten Zusammenarbeit mit der Szenenbildnerin Ushi Tamborriello und dem Architekturbüro Oberholzer & Brüscheiler bleibt das Interieur der Hiltl Akademie dem Hiltl-Stil treu. Tamborriello: „Man fühlt sich fast wie Zuhause in den unaufdringlichen Räumlichkeiten, in denen viele Facetten vom Haus Hiltl zusammenspielen: Holzboden und Textilien des Restaurants finden sich ebenso wieder wie die Fliesen der Küche. Das Mobiliar unterstützt und verdichtet die verschiedenen Atmosphären der unterschiedlichen Bereiche. Antike Gründerzeit-Stücke und Bilder von anno dazumal werden mit funktionalem, modernem Mobiliar kombiniert und genießen ein friedliches Miteinander.“ Neben den optischen Details steht die Funktionalität der Hiltl Akademie im Zentrum. Mit mobilen Kochinseln von livecookingtable, multifunktionalen Küchengeräten von Bauknecht sowie Kochutensilien und Geräten von Turmix, Outdoorchef, Nespresso, Kai Messer und Sknife setzt die Hiltl Akademie ein Zeichen im modernen Küchenbau.

### Hiltl - Gesunder Genuss seit 1898

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird die Hiltl AG mit rund 300 Mitarbeitenden aus mehr als 50 Nationen in vierter Generation durch die Familie Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber der Schöpfung von Mensch, Tier und Natur. Im edlen à la Carte-Restaurant im Stammhaus an der Zürcher Sihlstrasse genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer im Herzen von Zürich, zwei Sommer-Restaurants am Zürichsee, auf der Dachterrasse vom PKZ woen an der Zürcher Bahnhofstrasse und in der Sihlpost direkt beim HB Zürich. Der Standort an der Langstrasse folgt im Herbst 2017. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings von Privat- und Businessanlässen und diversen Events zu geniessen. Das Angebot im Haus Hiltl wurde durch den Hiltl Club, die Seminarräume und den Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz stetig erweitert und mit der Eröffnung der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für gesunden Genuss, im Herbst 2015 gekrönt.

### Angebot Hiltl Akademie

- Kochkurse
  - Themen-Kochkurse für Erwachsene, Familien und Kinder
  - Profi-Kochkurse für ausgebildete Köche
  - Kochevents
  - Störkoch (beim Gast zuhause in der Küche)
- Ernährungsberatung
- Eventlocation
  - Chef's Table
  - Kitchenparty (Geburtstage, Polterabende, Teamausflüge etc.)
  - Business-Event
- Kochbücher

#### Adresse

Hiltl Akademie  
Sihlstrasse 24  
8001 Zürich  
044 227 70 13  
[akademie@hiltl.ch](mailto:akademie@hiltl.ch)

#### Medienanfragen

Media Relations  
[presse@hiltl.ch](mailto:presse@hiltl.ch)  
044 227 70 24

Pressebereich

Download Bilder & weitere Infos: [www.hiltl.ch/presse](http://www.hiltl.ch/presse)

Weitere Informationen unter [www.hiltl.ch/akademie](http://www.hiltl.ch/akademie)