

Medienmitteilung

Zürich, 19. August 2020

Hiltl Akademie lanciert Online-Kochkurse

Wenn der Gast nicht zum Kochkurs kommen kann, dann kommt der Kochkurs zum Gast: Ab sofort bietet das Team der Hiltl Akademie eine Auswahl der beliebtesten Kochkurse auch als Online-Version an. Die Profiköche kommen für die vegetarischen und veganen Kurse via Live-Stream direkt in die Küchen der Teilnehmenden. Es wird gemeinsam gekocht, man tauscht sich aus und geniesst das selbst zubereitete Menu in gemütlicher, digitaler Runde.

Im 5. Stock vom Haus Hiltl an der Sihlstrasse 24 befindet sich die Hiltl Akademie, das Kompetenzzentrum für vegetarische und vegane Ernährung vom ältesten vegetarischen Restaurant der Welt. Dort finden jährlich über 300 öffentliche Kochkurse und Profischulungen für gelernte Köche und Gastronomen statt. Während des Lockdowns kochte die Hiltl Akademie spontan via Youtube wöchentlich Hiltl Klassiker für alle kochinteressierten mit Lockdown-Koller. Durch die vielen positiven Reaktionen und Anfragen zu interaktiven Online-Kochkursen für Private, Schulen und Unternehmen kann nun die Hiltl Akademie in kürzester Zeit zum Online-Kochstudio umgebaut werden. Neben öffentlichen Kochkursen, welche direkt via [hiltl.ch/onlinekochkurse](https://www.hiltl.ch/onlinekochkurse) gebucht werden können, bietet die Hiltl Akademie auch massgeschneiderte Angebote für Firmen, Familien, Freunde und Schulen in verschiedenen Sprachen an. Vom kurzen Live-Cooking in der Mittagspause, über ein aussergewöhnliches Geburtstagsmenu für Freunde im Ausland, bis hin zum digitalen Team-Building während der Zubereitung des Hiltl Tatars – den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

1898 gegründet, ist Hiltl laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 300 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch die Familie Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber vielfältiger Schöpfung von Mensch, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, dem Hiltl Vegimetzg mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz sowie der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss, genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, an der Zürcher Langstrasse und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings und diversen Events zu geniessen.

Hiltl Akademie
Sihlstrasse 24
8001 Zürich
www.hiltl.ch/akademie

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr von uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt
Hiltl AG
Media Relations
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 44 227 70 24

presse@hiltl.ch

www.hiltl.ch