

Natur-Akademie Stefan Wiesner

GRUNDSÄTZE

1. DIE NATUR-AKADEMIE UMFASST EIN WEITERBILDUNGSANGEBOT FÜR DIE VERMITTLUNG VON FACH-, METHODEN- UND PRAXISKOMPETENZEN IN KOCHTECHNIK-, KOCHKUNST, KOCHWISSENSCHAFT UND KOHÄRENTEN WISSENSCHAFTEN.
2. LERNORTE FÜR BESCHAFFUNGS- UND PRODUKTIONSPROZESSE VON NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELEN SIND NATURNAHE AUSSENBEREICHE UND PRODUZENTENBETRIEBE.
3. LERNORT FÜR DIE KULINARISCHE PRAXIS IST EINE EXPERIMENTALKÜCHE MIT RESTAURATION FÜR GÄSTE.
4. DIE WEITERBILDUNG WIRD IN KURSMODULEN ANGEBOTEN, MIT AUF DIE MODUL-KOMPETENZEN AUSGERICHTETEN LERNINHALTEN. DIESE WERDEN VON STEFAN WIESNER UND EXTERNEN FACHLEUTEN UNTERRICHTET.
5. DIE ABSOLVENTEN VON KURSEN ERHALTEN AUF DIE LERNINHALTE BEZOGENE ZERTIFIKATE, DIE IHRE KOMPETENZSTUFEN AUSWEISEN.
6. LEHRENDE SIND AUSGEWIESENE FACHPERSONEN IN DEN IHNEN ANVERTRAUTEN KOMPETENZBEREICHEN (KÖCHE, WISSENSCHAFTLER, FACHSPEZIALISTEN).
7. DIE NATUR-AKADEMIE BEZWECKT DIE VERMITTLUNG DER THESE DES EWIGEN KREISLAUFS VOM ENTSTEHEN UND VERGEHEN – SCHÖPFUNG UND UNTERGANG IM GASTRONOMISCHEN KONTEXT.
8. SINN UND ZWECK GASTRONOMISCHEN ERLEBENS IST DIE AKTIVIERUNG DER SINNE UND DES SOZIALEN SYMPOSIUMS IN ANLEHNUNG AN DIE NEUROGASTRONOMIE.

DAS WEITERBILDUNGSKONZEPT DER AKADEMIE GRÜNDET AUF DER TATSACHE, DASS NEBEN DER KOCHKUNST AUCH DIE KULTURELLEN HINTERGRÜNDE, DIE WISSENSCHAFTLICHEN BEGLEITASPEKTE, DIE GESUNDHEITSFÖRDERUNG, DIE NACHHALTIGKEIT DES KOCHENS SOWIE DIE ETHIK DES ESSENS WICHTIG UND ZEITGEMÄSS SIND.