

FSGG veranstaltete erstmals in der Firmengeschichte digitalen Live-Kochkurs

Kochschule verwandelte sich in kulinarische Streaming Area

Diese Premiere war so richtig nach dem Geschmack des Veranstalters. Gemeinsam mit der Volksbank Rhein-Ruhr und dem Duisburger Regionalsender Studio 47 gab es einen Online-Kochkurs, bei dem die 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in insgesamt 20 heimischen Küchen erstmals virtuell in die kreative Kochwelt der Frank Schwarz Gastro Group eintauchen konnten.

Einen Tag vor dem Live-Event wurden die Kochboxen verschickt. Darin enthalten waren Lebensmittel und Zutaten mit den entsprechenden Rezepten für jeweils vier Kochschüler. Daraus konnten sie unter professioneller Anleitung ein dreigängiges Menü zaubern. Auf der Speisekarte standen neben der Vorspeise Burrata mit Mangochutney, Romanasalatherzen, Koriander, gegrillter Spitzpaprika und Limonenöl dazu Tomaten-Oliven-Chiabatta, eine Perlhuhnbrust in Tirolerspeckmantel mit Tomatenrisotto, glasierte Kirschtomaten und Blumenkohl in Bröselbutter mit Thymian als Hauptgericht sowie Crema Catalana mit feiner Zuckerkruste, Herzkirschenkompott und Minze als krönender Dessertabschluss. Während des gesamten Online-Kochkurses hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer jederzeit die Möglichkeit, via Chat oder Email Fragen in Echtzeit zu stellen. Die Antworten kamen prompt.

"Noch nie in meiner langen Karriere habe ich mich so intensiv auf einen Kochkurs vorbereitet", verrät Roger Achterath. Der kreative Kopf der Kulinarikabteilung der FSGG und Genussdirektor hat sich vier Wochen lang akribisch auf den Tag vorbereitet. Jede einzelne in Frage kommende Situation hat der mit einem Michelin-Stern und 15 Punkten im Gault Millau dekorierte Gourmetkoch durchgespielt. "Ich war wirklich aufgeregt. Doch nach wenigen Minuten hatte ich alles im Griff. Es hat sehr viel Spaß gemacht."

Auch FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz war nach dem über dreistündigen Liveevent begeistert und gleichzeitig erleichtert. "Es hat alles wunderbar geklappt. Mein Dank geht nicht nur an die Volksbank Rhein-Ruhr als Veranstalter und an Studio 47 für den technischen Support. Unser Küchenteam um Roger Achterath hat hier etwas ganz Besonderes auf die Beine gestellt. Eine Superleistung."

SCHWARZ AUF WEISS

Der Online-Kochkurs soll nun fester Bestandteil im Angebot des Duisburger Cateringunternehmens werden. "Mit dieser Premiere haben wir gezeigt, dass wir mit den richtigen Partnern eine 'schlüsselfertige' Firmenveranstaltung abliefern können. Der gesamte Ablauf war stimmig, anspruchsvoll, verlässlich strukturiert und auf den Punkt gebracht", macht Frank Schwarz deutlich. "Die Techniker von Studio 47 haben dafür gesorgt, die reale Welt unserer Kochkurse auf dem Großmarkt mit der virtuellen Welt zu verknüpfen. Durch diese interaktive Präsentation des Online-Events in Echtzeit wurde der virtuelle Kochkurs zu einem emotionalen Gemeinschaftserlebnis."

Mit der über 30-jährigen Erfahrung möchte die FSGG auch in Zukunft für virtuelle Live-Event-Kochkurse als Komplettlösung inklusive Kochbox-Versand, Livestreaming und genussvollem Happy End sorgen. Aber natürlich werden auch weiterhin Kochkurse in der Kochschule auf dem Duisburger Großmarkt stattfinden. Kochen mit Freunden inklusive.

www.fsgg-genussshop.de



BUZ: Hoher technischer Aufwand für den ersten Online-Kochkurs der FSGG.

© **Studio 47**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 17. Juni 2020

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net