**En Vegetarisk utbildning för dig som vill förändra**

*På César Ritz Colleges Switzerland /Culinary Arts Academy Switzerland, som ligger i Le Bouveret, surrar mer än 150,000 bin i skolans trädgård och ytterligare två bikupor är planerade. Skolans hospitality-studenter gör sin egna tvål och varenda smula som blir över från de kulinariska programmen blir till biobränsle.*

På campus i Le Bouveret ligger man i absoluta framkanten när det kommer till utbildning och att leva ”green living”. Som medlemmar i Green Globe och med ett Green Globe-certifikat som kommer i mars, är hållbarhet och ansvarstagande för vår planet i deras DNA.

* *Vi vill fortsätta att vara ledare och inspirera andra till att bli mer hälso- och hållbarhetsmedvetna*, säger Tanja Florenthal, Academic Director på César Ritz Colleges och fortsätter. *Vi fortsätter att vara innovativa inom det kulinariska området, så beslutet att starta den vegetariska utbildningen var inte svårt.*
* *Vegetarisk matlagning och utbildning är så mycket mer än att skapa ett recept utan animaliskt protein. Det handlar om filosofin och kärleken runt själva produkten, från ax till limpa. Det handlar inte om att hitta ett substitut för kött, utan att visa att en växtbaserad kost är lika god och smakrik.*

Alltför ofta är risotton det enda vegetariska alternativet på menyn och skillnaderna mellan en restaurang som bara har ett vegetariskt alternativ och en helt vegetarisk restaurang är enorma. Vi vill uppmuntra till kreativitet när det kommer till vegetarisk matlagning, så att fler har möjligheten att uppleva en riktigt bra växtbaserad måltid.

**Viktigare än någonsin och mer än en trend**

Fler och fler människor inser fördelarna av en växtbaserad diet. Hur vi överkonsumerar kött, fiskar ur våra hav i en rasande fart och hur allt detta påverkar vår planet. Vi blir mer och mer etiska när vi väljer vår mat och hur den var producerad och vilka kemikalier den innehåller.

* *Vi vill inte få folk som äter kött att känna sig sämre än folk som inte gör det, vi vill visa folk att växter är fantastiskt goda och ett mer hälsosamt alternativ till kött. Vi vill överraska och mätta folk med utsökt vegetarisk mat,* säger Alain Muller, Program Manager vid Culinary Arts Academy Switzerland och fortsätter; *Vi ser massvis med folk som inte är vegetarianer men som äter och njuter av vegetarisk mat. Vi vill bara visa en annan sida av vad bra mat kan vara och att en maträtt utan kött är minst lika god.*

Utbildningens syfte är som sagt inte att få folk att känna sig sämre för att man äter kött, snarare att visa och lära folk att det finns ett väldigt gott och hälsosamt alternativ som, om man vill, kan ha samma textur och smak som kött. Alla har olika syn på vegetarisk mat beroende på kultur och var i världen man bor, men vi alla får samma hälsosamma fördelar.

Vi vill få dig att tänka utanför boxen så att du kan servera en vegetarisk upplevelse som passerar alla förväntningar.

Vår helt nya vegetariska utbildning startar den 6e april 2020 på Culinary Arts Academy Switzerland och den kan finansieras med studiemedel från CSN, alla måltider samt boende ingår under tiden på skolan.

Vänligen kontakta oss på www.swisseducation.se eller ring Maja på 0731428272 för mer information.

Text: Johan Ståhlberg

Foto: Swiss Education Group