nieuws

Spaanse universiteit biedt master moleculair koken aan

nieuws

De kookgekte stijgt ook de Spanjaarden naar het hoofd. In San Sebastian kan je vanaf volgend jaar een master moleculair koken volgen.

29 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
culinair

De kookgekte stijgt ook de Spanjaarden naar het hoofd. In San Sebastian kan je vanaf volgend jaar aan de universiteit een master moleculair koken volgen. “Onze moleculaire koks werken nog te vaak op intuïtie. We hebben wetenschappelijke methodes nodig om te vernieuwen. Daarom zal vooral wetenschap en technologie centraal staan in de opleiding”, klinkt het.

Met zestien Michelinsterren voor amper 185.000 inwoners kan San Sebastian gezien worden als de culinaire hoofdstad van Europa. Driesterrenchefs als Ferran Adrià en Martin Berasategui hebben er ook voor gezorgd dat de stad het centrum van de moleculaire keuken is geworden. Spanje wil dat succes nu bevestigen met een culinaire universiteit die volgend jaar de deuren opent.

Met zijn master moleculair koken behaalt San Sebastian een Europese primeur. In Italië en Frankrijk bestaan er wel een aantal gastronomische opleidingen aan de universiteit, maar de Spaanse stad zal zich al eerste op de nieuwe kooktechnieken toespitsen. Vanaf 2011 zullen de cursussen er starten. Lesgevers van dienst zijn Baskische topchefs, waaronder Ferran Adrià van restaurant El Bulli.

Dat het in Vlaanderen ook zo’n vaart zal lopen, lijkt weinig waarschijnlijk. “Ik denk niet dat er in ons land vraag is naar een opleiding moleculair koken”, zegt Ludo Melis, vicerector Onderwijs aan de KU Leuven. “Bovendien wordt in België niet vaak met nieuwe universitaire titels gestart. Dat komt door een ingewikkelde regelgeving. Het duurt enkele jaren voor je een hip idee kunt uitwerken en tegen dan is de hype misschien al voorbij”, zegt hij.

Wat hier in Vlaanderen wel kan, zijn pakketten inlassen in bestaande programma's. "Ik kan me voorstellen dat moleculair koken als aanvulling zou gegeven worden aan de studenten voedingstechnologie, een afstudeerrichting bij de bio-ingenieurs", aldus Melis.

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada