



China Foods Alliance



Shanghai - einer der modernsten Metropolen Asiens

CieCAS Shanghai - Trainingcenter und erste Homebase der Reise

Kulinarik & Kultur - Mehr erfahren über Wok- und Schneidetechniken

Bildung - Einführung in die 8 Esskulturen & Hotelküchen Management

## BILDUNGSREISE FÜR LEHRPERSONEN UND PÄDAGOGEN

10 Tage / 11 Nächte in  
Shanghai - Chengdu - Suzhou

Erlebe eine einmalige kulinarische Bildungsreise durch Shanghai, Chengdu und Suzhou: intensive Kochtrainings, kulturelle Einblicke, Meisterkurse mit chinesischen Chefköch:innen und Begegnungen mit lokalen Schulen und Fachpersonen. Die Reise kombiniert Praxis, Tradition und moderne Kulinarik – eingebettet in ausgesuchte Stadt- und Kulturprogramme. Im Jahr 2026 steht die Sichuan-Küche (川菜) im Mittelpunkt – berühmt für ihre aromatische Tiefe, Balance aus Schärfe und Frische sowie die Vielfalt an Kochtechniken.

### Die Reise beinhaltet

- ◆ Lehrgang 10 Tage in Shanghai, Chengdu und Suzhou
- ◆ 11 Hotelübernachtungen (Montag bis Donnerstag) in 4–5★ Hotels mit westlichem Standard
- ◆ Frühstück, Mittagessen sowie 6 gemeinsamen Abendessen in ausgewählten Restaurants
- ◆ Inland In- und Rückflug nach Chengdu
- ◆ Kulinarisches Rahmenprogramm (Introduktion 8 Regionalküchen & Schwerpunkt Sichuan Küche)
- ◆ Kurztrip nach Suzhou
- ◆ Metro Tickets, Highspeed Train, Eintritte und Transfers mit Bus
- ◆ Deutschsprachige CFA-Begleitung + englischsprachige lokale Guides

### Reisedaten

- ◆ Mo 6.4 – Do 16.4.2026 (Zusatzdatum)
- ◆ Mo 5.10 – Do 15.10.2026
- ◆ Eine Verlängerung vor oder nach dem Programm ist individuell möglich
- ◆ Eine Anmeldung bis Ende Januar 2026 wird empfohlen

### Preis

pro Teilnehmer 5'600.-

für Gruppen mit 10 Teilnehmern 4'900.-

Preise verstehen sich exkl. Flug



China Foods Alliance



**Chengdu** - das Herz der Sichuan Küche & bekannt für seine Schärfe



**Chengdu** - Einblick in das Bildungssystem in einer Partnersschule



**Chengdu** - bekannt für die Panda Bären



**Suzhou** - bekannt für die Su-Küche & klassischen Chinesische Gärten

## PROGRAMMÜBERBLICK – 10 TAGE CHINA CULINARY JOURNEY

Nach der Ankunft im CieCAS Campus in Shanghai – inklusive Einführung in die acht Regionalküchen Chinas – reisen die Teilnehmenden weiter nach Chengdu, das Herz der Sichuan-Küche. Dort entdecken sie die kulinarischen Wurzeln dieser traditionsreichen Kochkunst: in Workshops mit lokalen Chefköch:innen, bei Marktbesuchen, Kulturprogrammen und gemeinsamen Tischrunden mit chinesischen Kolleg:innen. Zurück in Shanghai besuchen die Teilnehmenden ein internationales Hotel und erhalten ihr Kurszertifikat. Den Abschluss bildet ein kurzer Abstecher ins nahe Suzhou – bekannt für Teekultur und klassische chinesische Gärten.

### ▀ Shanghai – Einstieg in Chinas Kulinarik & Moderne

- Zeit zur Akklimatisierung rund um den CieCAS Campus
- Einführung in die 8 Regionalküchen Chinas durch Master Chefs
- Training in Wok- und Schneidetechniken an der CieCAS-Schule
- Gemeinsames Willkommensdinner & erste kulinarische Erkundungen
- Hands-on Kochworkshop in 2er-Gruppen

### 🌶 Chengdu – Herz der Sichuan-Küche

- Streetfood-Tour & mildes Sichuan-Dinner zum Einstieg
- Workshops zur Sichuan-Küche (Hotpot, Zutaten, Techniken)
- Gruppenarbeit: Menüentwicklung & gemeinsamer Koch-Tag
- Besuch des lokalen Marktes und der Chengdu Panda Base

### 🍜 Shanghai – Rückkehr & Vertiefung

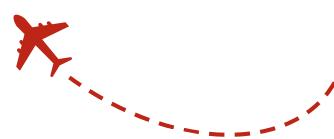
- Professionelle Sojasaucen-Verkostung mit Expert:innen
- Besuch und F&B Tour in einem Internationalen Hotel
- Marktbesuch (z. B. Krabbenmarkt)

### 🌿 Suzhou – Tee, Gärten & Jiangsu-Küche

- Kurztrip nach Suzhou: Besichtigung der Altstadt & klassische Gärten
- Teehausbesuch mit Einführung in chinesische Teekultur
- Entdecken der Jiangsu-Küche (Su-Cuisine)
- Transfer direkt ab Suzhou zum Flughafen Shanghai Pudong

### Infos

- Detailprogramm wird im Frühling 2026 publiziert.
- Inhalte des Programms können im Rahmen der Detailplanung leicht angepasst werden
- Der internationale Flug wird durch den Teilnehmer eigenständig gebucht.
- Es wird empfohlen, am Samstag oder Sonntag anzureisen um sich vorgängig ein wenig anzupassen.



chinafoods.ch