

## **Von der Küche ins Management: EHL lanciert neue Associate Degree-Ausbildung in International Culinary Arts, Fine-Dining Experience und Restaurant Management**



© 2026 EHL, Alle Rechte vorbehalten.

**Lausanne, 20. März 2026 – EHL, die seit 1893 führende Bildungsinstitution für Hospitality und Management, lanciert eine neue Ausbildung: Der Associate Degree in International Culinary Arts, Fine-Dining Experience und Restaurant Management. Damit erweitert die EHL ihr akademisches Portfolio um eine gastronomieorientierte Ausbildung. Das zweijährige Programm, das im September 2027 die ersten Studierenden empfangen wird, soll eine neue Generation von Kulinarik-Profis und Food & Beverage-Entrepreneurs ausbilden. Sie werden nicht nur die Kunst der gehobenen Küche auf höchstem Niveau beherrschen, sondern auch High-End-Kulinarikerlebnisse gestalten und Lebensmittel- und Getränkeunternehmen führen können.**

Die Initiative spiegelt umfassendere Veränderungen sowohl in der kulinarischen Bildungslandschaft als auch in der Hotellerie wider. Das Interesse an Gastronomie, Esskultur und kulinarischem Tourismus hat in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Gleichzeitig besteht eine steigende Nachfrage nach qualifizierten Fachleuten, die in der Lage sind, die Erwartungen der Gäste und deren Wunsch nach unvergesslichen Erlebnissen zu verstehen.

Darüber hinaus zeigte die während der Entwicklungsphase durchgeführte Forschung, dass Studierende das Associate Degree-Format gegenüber langen akademischen Programmen aktiv bevorzugen. Es ermöglicht einen direkteren Einstieg in die Arbeitswelt und bietet gleichzeitig die Sicherheit eines vollständig anerkannten Abschlusses für eine spätere akademische Laufbahn.

## **EHLs Rolle in der Gastronomieausbildung wird ausgebaut**

Während die EHL weltweit seit Langem für ihre Ausbildung im Bereich Hotelmanagement anerkannt ist, markiert der neue Associate Degree einen strategischen Schritt zur Stärkung ihrer Präsenz in den Bereichen Gastronomie und Food & Beverage-Innovation. Er richtet sich an Studierende im Alter von etwa 18 bis 25 Jahren, die sich leidenschaftlich für Esskultur interessieren und Karrieren anstreben, die von professionellen Küchen über Restaurantleitung bis hin zum kulinarischen Unternehmertum reichen.

Das Programm integriert drei komplementäre Disziplinen: Kulinarische Kunst, Fine-Dining-Gästeerfahrung und Restaurantmanagement. Die akademischen und praktischen Kurse werden durch ein 6-monatiges Praktikum in renommierten Partnerrestaurants und durch internationale Exkursionen jedes Semester in Europas wichtigsten gastronomischen Regionen sowie Masterclasses von Gastköchen ergänzt.

## **Lernen in der Spitzengastronomie und mittels internationaler Immersion**

Der Unterricht wird von einer Fakultät gehalten, die international anerkannte Köche, Meilleurs Ouvriers de France, Weltmeister in verschiedenen Koch- und Getränkedisziplinen, Professoren und Experten in ihren jeweiligen Fachgebieten sowie Hotelfachleute und Branchenspezialisten vereint. Die praktische Ausbildung findet in der hochmodernen Lebensmittel- und Getränkeinfrastruktur der EHL statt, die 13 Schulungseinrichtungen, ein Sternerestaurant sowie Demonstrationsküchen und das Institut für Ernährungsforschung und -entwicklung umfasst. Mit einem Anteil von 60 % an praktischen Kursen spiegelt dieses Programm die langjährige Tradition der EHL im erfahrungsbasierten Lernen wider.

## **Vielseitige Karrieren in einer sich wandelnden Branche vorbereiten**

«Das neue Programm reagiert auch auf die sich wandelnden Erwartungen innerhalb der Restaurant- und Hotelleriebranche sowie von zukünftigen Studierenden und Konsumenten. Die heutigen Gastronomieprofis müssen zunehmend kulinarisches Fachwissen mit Fähigkeiten in den Bereichen Gästeerfahrung, Getränkekultur, Nachhaltigkeit, Marketing und Unternehmensführung kombinieren», sagt Patrick Ogheard, Dekan der EHL School of Practical Arts.

Es besteht eine wachsende Nachfrage nach Fachkräften, die in der Lage sind, in verschiedenen Dimensionen des Lebensmittel-Ökosystems zu agieren, von der Küchenleitung über die Entwicklung von Restaurantkonzepten bis hin zur Lebensmittelinnovation.

Absolvierende des Programms können Karrieren als Köche, Restaurantmanager, Sommeliers und Lebensmittelunternehmer einschlagen oder ihren akademischen Weg zu einem Bachelor-Abschluss fortsetzen.



## Über die EHL:

Die EHL – ursprünglich gegründet als Ecole hôtelière de Lausanne – ist die weltweit führende Bildungsinstitution für Hospitality und Business mit über 4'000 Studierenden aus mehr als 120 Nationen an drei Standorten in der Schweiz und in Singapur. Unser ganzheitlicher Bildungsansatz – ein Markenzeichen des Schweizer Bildungssystems – verbindet akademische Exzellenz mit praxisnaher Erfahrung und einem starken Fokus auf zwischenmenschliche Beziehungen. An der EHL bilden wir Herz, Hand und Verstand. An unseren beiden Institutionen formen wir selbstbewusste, vielseitige und belastbare Führungspersönlichkeiten für Karrieren im Gastgewerbe und in anderen erfahrungsorientierten Branchen aus:

- **EHL Hospitality Business School**, akkreditiert durch AACSB und NECHE und regelmässig als führend in ihrem Fachbereich ausgezeichnet, bietet Bachelor-, Master- und Weiterbildungsprogramme, die Führungsstärke, strategisches Denken und operative Exzellenz vermitteln und fördern.
- **EHL School of Practical Arts**, bietet berufsbildende und professionelle Ausbildungsprogramme im Bereich Hospitality an. Sie verfügt über das Fachwissen von sechs „Meilleurs Ouvriers de France“ und betreibt ein preisgekröntes, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes akademisches Restaurant.

Seit über 130 Jahren prägt die EHL mit Innovationskraft, unternehmerischem Denken und einem starken Fokus auf emotionale Intelligenz die internationale Hospitality- und Dienstleistungsbranche. An der EHL bedeutet Bildung mehr als nur Wissen – sie ist eine transformative Erfahrung und setzt den Massstab für Exzellenz, welcher von einer Gemeinschaft von 30'000 engagierten Alumni weltweit gelebt und zelebriert wird. #EHLHospitality

[ehl.edu/de](http://ehl.edu/de)

## Kontakt:

EHL | Carole Massanes | Head of External Communications

[communication@ehl.ch](mailto:communication@ehl.ch) | +41 21 785 15 76