

RAHMENPROGRAMM FOOD & LIFE | HALLE B1

30. NOVEMBER – 4. DEZEMBER 2011

MI – SA 10 – 20 UHR | SO 10 – 18 UHR

NEUE MESSE MÜNCHEN



Die FOOD & LIFE hat sich als Treffpunkt für Genießer und qualitätsbewusste Verbraucher aus ganz Bayern und darüber hinaus etabliert. Hier finden Sie: qualitativ hochwertige, außergewöhnliche und traditionell handwerklich hergestellte Spezialitäten aus dem gesamten europäischen Raum. Das große Angebot bietet einen attraktiven Querschnitt über ausgewählte Lebens- und Genussmittel. Einen wichtigen Akzent bei der FOOD & LIFE setzt auch der stetig wachsende Slow Food®-Markt.

Abgerundet wird das Ganze durch unterhaltsame Bühnen- und Kochshows, bei der Aussteller ihre Produkte vorstellen und Profi-Köche ihr Können unter Beweis stellen. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise! Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

MITTWOCH 30.11.2011

- 12:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch
- 13:00 Der Geschmack Afrikas – traditionelle marokkanische Würzmittel für die raffinierte Küche**
Barbara Mansuris, Inhaberin, Mansuris – www.mansuris.de
- 14:00 Außergewöhnliche handwerkliche Lebensmittel, außergewöhnlich zubereitet** Bernd Rosenkranz/Sammy Gebele, Koch/Inhaber, Foodies-square – www.foodiesquare.de/www.rosenkranz-genuss.de
- 15:00 Honig – und was man daraus machen kann**
Albrecht Pausch, Imker, Bienenhof Pausch – www.bienenhof-pausch.de
- 15:30 Madavanilla: Vanille aus Madagaskar**
Christian Terno, Inhaber, Madavanilla – www.madavanilla.de
- 16:00 Pfennigmuckerl, Seelen und Käsmatteblaaz – traditionelles bayerisches Gebäck** Arnulf Kleinle, Akademieleiter, Akademie für das bayerische Bäckerhandwerk – www.baecker-bayern.de
- 17:00 Eröffnung der FOOD & LIFE 2011**
Helmut Brunner – Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- 18:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch

DONNERSTAG 1.12.2011

- 12:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch
- 13:00 Heumilchspezialitäten aus Oberbayern** Hans Leo, Geschäftsführer, Naturkäserei Tegernseer Land – www.naturkaeserei.de
- 14:00 Winzer am Schweineintern – Die Reifung des Schinkens nach alter Schule** Arnd Müller, Geschäftsführer, Ammerländer Schinkenmuseum, Apen – www.schinkenmuseum.de
- 14:30 Streuobstwiesen – ein einzigartiger Lebensraum**
Isabella-Maria Weiß/Christian Altenburger, Kundenkommunikation Unser Land/Imker, Unser Land – www.unser-land.info
- 15:00 Feine bayerische Küche in zeitgemäßer Form**
Frank Hartung, Küchenchef, Restaurant Boettner's, München – www.boettners.de
- 16:00 Bayerns schnellster Bäcker – junge Bäckergehlen auf dem Weg zur Meisterprüfung** Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk – www.baecker-bayern.de
- 17:00 Bier und Käse aus Bayern – eine herzhaft Liaison**
Walter König, Geschäftsführer, Bayerischer Brauerbund – www.bayerisches-bier.de
- 18:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch



FREITAG 2.12.2011

- 12:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch
- 13:00 Falksalt GourmetFingersalz – das weiße Gold in aller Munde**
Ina Baader, Geschäftsführerin, Salinity – www.falksalt.com
- 13:30 Holzofenbäckerei Schroth und Hofsenneri Schwand – Zwei Familienbetriebe, ein Leitgedanke**
Christian Schroth/Hans Besler, Inhaber – www.holzofenbaeckerei-schroth.de/www.beslers-schwand.de
- 14:00 Das Zweinutzungshuhn – Schluss mit dem Töten der Geschwisterküken** Karl Schweisfurth, Geschäftsführer, Herrmannsdorfer Landwerkstätten – www.herrmannsdorfer.de
- 15:00 Das Murnau-Werdenfelser Rind – oberbayerisches Rind der Extraklasse** Jürgen Lochbihler/Wolfgang Schmidt, Wirt/Küchenchef, Der Pschorr – www.der-pschorr.de
- 16:00 Regionale Spezialitäten raffiniert interpretiert**
Domenic Kreller, Küchenchef, Travel Charme Ifen Hotel, Kleinwalsertal – www.travelcharme.com
- 17:00 Kochen und Genießen mit bayerischen Bierspezialitäten**
Walter König/Harald Schultes, GF/Koch, Bayerischer Brauerbund/Haralds Kochschule – www.haraldskochschule.de
- 18:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch

SAMSTAG 3.12.2011

- 12:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch
- 13:00 Kulinarische Schätze aus Oberfranken**
Johannes Bucej/Adriano Profeta/Hans Jürgen Mohl/Klaus Lindner, Kulinarisches Erbe Bayern/Biolandhof Mohl/Metzgerei Lindner – www.biolandhofmohl.de, www.metzgerei-klaus-lindner.de
- 14:00 Prämierung der Siegersuppen aus dem Kochwettbewerb zur FOOD & LIFE 2011**
Klaus Plaschka, GF GHM und die Jury des Kochwettbewerbs
- 15:00 Prima Porca – allerhand „Schweinerereien“ aus biodynamischer Erzeugung** Hans Modlmair, Inhaber, Argerhof, Kranzberg – www.argerhof.de
- 15:30 Mostarda - mehr als "nur Senf"**
Miriam Ascherl, Inhaberin, Mostarda – www.mostarda.de
- 16:00 Regionale Küchenschätze im Rhythmus der Natur** Peter Weißer, Küchenchef, Hotel Ritzenhof, Saalfelden – www.ritzenhof.at
- 17:00 Innovative bayerische Bierspezialitäten**
Bayerische Bierkönigin – www.bayerisches-bier.de
- 18:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch

SONNTAG 4.12.2011

- 12:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch
- 13:00 Traditionelle Weihnachtsbäckerei aus Österreich**
Ingrid Pernkopf, Autorin/Köchin, Landhotel Grünberg am See, Gmunden/Österreich – www.gruenberg.at
- 14:00 Alles bio – Pot au feu von Seefisch und Muscheln**
Tor Kristian Stevik/Andreas Lippmann/Ingeborg Pils, Oldermann Seafood/Deutsche See/Wissen & Genießen – www.deutschesee.de
- 15:00 Klassische Küche – zeitgemäß zubereitet** Patrick Weiß, Küchenchef, Retters Feinschmecker am Viktualienmarkt – www.retters.de
- 16:00 Riesling und Silvaner – ein köstliches Paar aus Franken**
Egon Schäffer, Winzer, Weingut Egon Schäffer, Escherndorf – www.weingut-schaeffer.de
- 17:00 Blues Küche – lässig kochen mit Armin Auer**
Armin Auer, Koch

