

## Mittwoch, 28.11.2018

28.11.2018  
11:30 - 12:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Latte Art - Die Kunst des Milchgießens](#)

Malen mit Milchschaum - die Profis zeigen, wie's geht.

Referent: Leonhard Wild | Wild & Wild GbR

28.11.2018  
11:30 - 12:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Eröffnung der FOOD & LIFE 2018 + Handgemacht in Bayern - 100 Genussorte Bayern](#)

Referent: Michaela Kaniber | Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten | Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

28.11.2018  
12:30 - 13:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Feine Karwendel-Küche](#)

Referent: Andreas Hillejan | Inhaber/Küchenchef | Das Marktrestaurant Mittenwald

Weitere Informationen

28.11.2018  
13:00 - 13:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Japanischer Tee - der grüne Schatz](#)

Eine spezielle Session mit zwei Top-Herstellern aus Japan! Inkl. Kostproben erlesener Tees.

Referent: Masatoshi Matsuo, ChaYou Ltd. & Akira Takanashi, Teegarten Takanashi

Weitere Informationen

28.11.2018  
13:30 - 14:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Das kulinarische Erbe der Alpen](#)

Referent: Jeremias Riezler | Küchenchef | Alphahotel Walserstuba

28.11.2018  
14:00 - 14:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Sensorik - die Kunst der Weinverkostung](#)

Ein Zugang zum Weinprobieren mit System. Die Sommeliers öffnen die Werkzeugkiste der Sensorik.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

28.11.2018  
14:30 - 15:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Meine mediterrane Küche](#)

Referent: Ali Güngörmüs | Inhaber / Küchenchef | Restaurant Pageou

28.11.2018  
15:00 - 15:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[So erkennen Sie gutes Olivenöl](#)

Lernen Sie im Vergleich von vier Olivenölen die Unterschiede kennen - von Supermarkt bis Premium

Referent: Sebastian Rott | allesOlive Vertrieb GbR

28.11.2018  
15:30 - 16:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Bayerisch-französische-Freundschaft](#)

Referent: Bobby Bräuer | Sternekoch | Gourmet-Restaurant EssZimmer

28.11.2018  
16:00 - 16:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Weißwein international](#)

Ein Vergleich der besten weißen Traubensorten international. Begleiten Sie uns auf eine außergewöhnliche Sinnesreise.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

28.11.2018  
16:30 - 16:50 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Magie der Aromen - Vanille aus Madagaskar](#)

Referent: Christian Terno | Inhaber | Madavanilla

Weitere Informationen

28.11.2018  
17:00 - 17:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Craft-Bier - von Pale Ale bis Lager](#)

Verkosten Sie handwerklich gebraute Biere unter professioneller Anleitung.

Referent: Oliver Dawid | Private Brauereien Bayern e.V.

28.11.2018  
17:00 - 17:50 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Aus meiner Kochwerkstatt](#)

Referent: Annette Sandner | Foodbloggerin/Kochbuchautorin | culinary pixel

## Donnerstag, 29.11.2018

29.11.2018  
11:30 - 12:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Latte Art - Die Kunst des Milchgießens](#)

Malen mit Milchschaum - die Profis zeigen, wie's geht.

Referent: Leonhard Wild | Wild & Wild GbR

29.11.2018  
12:00 - 12:45 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Ausgezeichnete bayerische Küche - Wild auf Schwäbisch](#)

Referent: Stefan Fuß | Inhaber/Küchenchef | Gasthaus Goldener Stern, Rohrbach

29.11.2018  
13:00 - 13:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Sensorik - die Kunst der Weinverkostung](#)

Ein Zugang zum Weinprobieren mit System. Die Sommeliers öffnen die Werkzeugkiste der Sensorik.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

29.11.2018  
13:00 - 13:45 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Edle Weihnachtsrezepte von Lust auf Genuss und Alexander Huber](#)

Referent: Alexander Huber | Inhaber, Küchenchef | Huberwirt | Lust auf Genuss

29.11.2018  
14:00 - 14:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Craft-Bier - von Pale Ale bis Lager](#)

Verkosten Sie handwerklich gebraute Biere unter professioneller Anleitung.

Referent: Oliver Dawid | Private Brauereien Bayern e.V.

29.11.2018  
14:00 - 15:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Lieblingsrezepte von meine Familie & ich](#)

Referent: Jörg Götte | Sigrun Schuppler | Küchenchef meine Familie & ich | Burda-Experte | meine Familie & ich

29.11.2018  
15:00 - 15:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Japanischer Tee - der grüne Schatz](#)

Eine spezielle Session mit zwei Top-Herstellern aus Japan! Inkl. Kostproben erlesener Tees.

Referent: Masatoshi Matsuo, ChaYou Ltd. & Akira Takanashi, Teegarten Takanashi

Weitere Informationen

29.11.2018  
15:30 - 15:50 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

Franken - Land der Genüsse (Fränkische Edelbrände, Destillate)

Referent: Johannes Haas | Edeldestillation Haas | FrankenTourismus

Weitere Informationen

29.11.2018  
16:00 - 16:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

Rosso! Die Vielfalt der italienischen Rotweine

Schärfen Sie Ihre Sinne auf einer besonderen Entdeckungsreise in die Geschmackswelt des "Vino rosso".

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

29.11.2018  
16:00 - 16:50 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

Einfach. Gut. Bachmeier.

Referent: Hans Jörg Bachmeier | TV-Koch | Restaurant Blauer Bock

29.11.2018  
17:00 - 17:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

Allgäuer Käsevielfalt

Verkosten Sie mit der Käsesommeliere verschiedene Raritäten.

Referent: Roswitha Boppeler | Inhaberin

29.11.2018  
17:00 - 18:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Lieblingsrezepte von meine Familie & ich](#)

Referent: Jörg Götte | Sigrun Schuppler | Küchenchef meine Familie & ich | Burda-Experte | meine Familie & ich

## Freitag, 30.11.2018

30.11.2018  
11:00 - 11:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Latte Art - Die Kunst des Milchgießens](#)

Malen mit Milchschaum - die Profis zeigen, wie's geht.

Referent: Leonhard Wild | Wild & Wild GbR

30.11.2018  
11:30 - 12:00 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Mehr als Salami - Gutes aus Ungarn](#)

Referent: Attila Fodor | Geschäftsführer/Inhaber | Weinessigwerke/Fodof GmbH

Weitere Informationen

30.11.2018  
12:00 - 12:45 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Der Zauber Asiens](#)

Referent: Joseph Peter | Mit-Inhaber Mangostin Asia Restaurant

30.11.2018  
12:30 - 13:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Lambrusco - Die Vielfalt des italienischen Klassikers](#)

Lambrusco ist nicht nur für junge Partymacher, sondern ein besonderer Qualitätswein und Essensbegleiter!

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

30.11.2018  
13:00 - 13:45 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Japan trifft Bayern](#)

Referent: Tohru Nakamura | Küchenchef | Geisels Werneckhof

30.11.2018  
13:30 - 14:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Japanischer Tee - der grüne Schatz](#)

Eine spezielle Session mit zwei Top-Herstellern aus Japan! Inkl. Kostproben erlesener Tees.

Referent: Masatoshi Matsuo, ChaYou Ltd. & Akira Takanashi, Teegarten Takanashi

Weitere Informationen

30.11.2018  
14:00 - 14:45 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Münchenerisch mediterran gekocht](#)

Referent: Thomas Fesenmair | Küchendirektor Seehaus im Englischen Garten



30.11.2018  
14:30 - 15:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Craft-Bier - von Pale Ale bis Lager](#)

Verkosten Sie handwerklich gebraute Biere unter professioneller Anleitung.

Referent: Oliver Dawid | Private Brauereien Bayern e.V.

30.11.2018  
15:00 - 15:20 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Franken - Wein.Schöner.Land! \(Frankenweine & Schokolade\)](#)

Referent: Martha Gehring | Weindozentin & Gästeführerin | FrankenTourismus

Weitere Informationen

30.11.2018  
15:30 - 16:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

[Einfache Küche, die schmeckt](#)

Referent: Thomas Vonier | Food-Blogger

30.11.2018  
15:30 - 16:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Sensorik - die Kunst der Weinverkostung](#)

Ein Zugang zum Weinprobieren mit System. Die Sommeliers öffnen die Werkzeugkiste der Sensorik.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

30.11.2018  
16:30 - 16:50 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

**Handgemacht in Bayern – 100 Genussorte Bayern**

Referent: Vertreter von drei Genussorten | Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern  
| Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Weitere Informationen

30.11.2018  
16:30 - 17:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

**Was Sie schon immer über Whisk(e)y wissen wollten**

Eine Einführung in die Welt des Whisk(e)ys - von der Herstellung bis zum professionellen Verkosten.

Referent: Michael Gradl | Gradls Whiskyfässla

30.11.2018  
17:00 - 18:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

**Lieblingsrezepte von meine Familie & ich**

Referent: Jörg Götte | Sigrun Schuppler | Küchenchef meine Familie & ich | Burda-Experte |  
meine Familie & ich

30.11.2018  
17:30 - 18:15 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

**Champagner & Co. - feinste Perlen im Glas**

Machen Sie mit den Sommeliers eine prickelnde Entdeckungsreise in die Welt der  
Schaumweine!

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

## Samstag, 01.12.2018

01.12.2018

11:00 - 11:45 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Latte Art - Die Kunst des Milchgießens](#)

Malen mit Milchschaum - die Profis zeigen, wie's geht.

Referent: Leonhard Wild | Wild & Wild GbR

01.12.2018

11:00 - 12:45 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

[FOOD-Start-up Wettbewerb NEXT LEVEL! - Pitch & Siegerehrung](#)

Referent: Dr. Simon Reitmeier | Geschäftsführer | Cluster Ernährung || Christine Purnell/Walther Bruckschen | Inhaberin/Inhaber | StartinFOOD

Weitere Informationen

01.12.2018

12:30 - 13:15 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Sensorik - die Kunst der Weinverkostung](#)

Ein Zugang zum Weinprobieren mit System. Die Sommeliers öffnen die Werkzeugkiste der Sensorik.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

01.12.2018

13:00 - 14:20 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

## Kulinarische Reise durch Zentral-Griechenland

Referent: Evangelia Karkampitsa | Executive Chef | Region Zentralgriechenland

Weitere Informationen

01.12.2018

13:30 - 14:15 Uhr

Halle C3.190

Seminare & Workshops

### Japanischer Tee - der grüne Schatz

Eine spezielle Session mit zwei Top-Herstellern aus Japan! Inkl. Kostproben erlesener Tees.

Referent: Masatoshi Matsuo, ChaYou Ltd. & Akira Takanashi, Teegarten Takanashi

Weitere Informationen

01.12.2018

14:30 - 15:15 Uhr

Halle C3.546

Kochbühne

### Weil wir Essen lieben - vom achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

Referent: Daniel Anthes/Katharina Schulenburg | Autoren | Daniel Anthes/Katharina Schulenburg

01.12.2018

14:30 - 15:15 Uhr

Halle C3.190

Seminare & Workshops

### Wenn das Glas vom Wein erzählt

Erleben Sie wie ein Spitzen-Glas die Aromen zu einem schillernden Fächer auseinanderfaltet. Mit Kostproben von Spitzenweinen.

Referent: Andrea Vestri & Tom Rinser | European Wine Education

01.12.2018

15:30 - 16:15 Uhr

Halle C3.190

Seminare & Workshops

[Was Sie schon immer über Whisk\(e\)y wissen wollten](#)

Eine Einführung in die Welt des Whisk(e)ys - von der Herstellung bis zum professionellen Verkosten.

Referent: Michael Gradl | Gradls Whiskyfässla

01.12.2018

15:30 - 16:15 Uhr

Halle C3.546

Kochbühne

[Kochen mit Bier und zum Bier](#)

Referent: W. König | Geschäftsführer | Bayerischer Brauerbund || H. Schultes | Inhaber | Haralds Kochschule

01.12.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle C3.546

Kochbühne

[Meine leichte Winterküche](#)

Referent: Alexander Ebert | Inhaber/Küchenchef | Restaurant Ebert

01.12.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle C3.190

Seminare & Workshops

[Craft-Bier - von Pale Ale bis Lager](#)

Verkosten Sie handwerklich gebraute Biere unter professioneller Anleitung.

Referent: Oliver Dawid | Private Brauereien Bayern e.V.

01.12.2018

17:30 - 18:00 Uhr

Halle C3.546

Kochbühne

[Kreativ gemixt - Cocktails auf Bayerisch](#)

Referent: Stefan Hofstetter | Inhaber | Heiland Bierlikör

Weitere Informationen

01.12.2018

17:30 - 18:15 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Rosso! Die Vielfalt der italienischen Rotweine](#)

Schärfen Sie Ihre Sinne auf einer besonderen Entdeckungsreise in die Geschmackswelt des "Vino rosso".

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

## Sonntag, 02.12.2018

02.12.2018

10:00 - 12:45 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

[1. FOOD & LIFE BaristaCup 2018 | Latte Art - Wer malt am besten mit Milch und Kaffee?](#)

Referent: Peter Muschiol | Kaffee-Experte | Muschiol Consulting

02.12.2018

12:00 - 12:45 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Sensorik - die Kunst der Weinverkostung](#)

Ein Zugang zum Weinprobieren mit System. Die Sommeliers öffnen die Werkzeugkiste der Sensorik.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

02.12.2018

13:00 - 13:45 Uhr

## Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

### Japanischer Tee - der grüne Schatz

Eine spezielle Session mit zwei Top-Herstellern aus Japan! Inkl. Kostproben erlesener Tees.

Referent: Masatoshi Matsuo, ChaYou Ltd. & Akira Takanashi, Teegarten Takanashi

Weitere Informationen

02.12.2018

13:00 - 13:45 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

### Shane McMahons Gute-Laune-Küche

Referent: Shane McMahon | Inhaber/Küchenchef | Shane's Restaurant

02.12.2018

14:00 - 14:20 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

### Marokko - feine Küche mit geheimnisvollen Gewürzen

Referent: Barbara El Mansouri | Inhaberin | Mansuris Genuss und Wellness

Weitere Informationen

02.12.2018

14:00 - 14:45 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

### Wein trifft Schokolade - ein verführerisches Duo

Ein kurzweiliger Sensorik-Parcour, bei dem ungeahnte Aromen und Geschmacksdetails entdeckt werden können.

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

02.12.2018

14:30 - 15:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

Feine bayerische Küche

Referent: Sebastian Neuwirth | Souschef Spatenhaus 1.OG

02.12.2018  
15:00 - 15:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

Was Sie schon immer über Whisk(e)y wissen wollten

Eine Einführung in die Welt des Whisk(e)ys - von der Herstellung bis zum professionellen Verkosten.

Referent: Michael Gradl | Gradls Whiskyfässla

02.12.2018  
15:30 - 16:15 Uhr  
Halle C3.546

---

Kochbühne

(M)eine kulinarische Reise

Referent: Kevin Kecskes | Küchenchef Hotel München Palace

02.12.2018  
16:00 - 16:45 Uhr  
Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

Champagner & Co. - feinste Perlen im Glas

Machen Sie mit den Sommeliers eine prickelnde Entdeckungsreise in die Welt der Schaumweine!

Referent: Andrea Vestri & Jean Jacques Marcel | European Wine Education

02.12.2018  
16:30 - 17:15 Uhr



## Halle C3.546

---

Kochbühne

[Backen mit Olivenöl](#)

Referent: Sebastian Rott | Inhaber | allesOlive Vertrieb GbR

[Weitere Informationen](#)

02.12.2018

17:00 - 17:45 Uhr

Halle C3.190

---

Seminare & Workshops

[Craft-Bier - von Pale Ale bis Lager](#)

Verkosten Sie handwerklich gebraute Biere unter professioneller Anleitung.

Referent: Oliver Dawid | Private Brauereien Bayern e.V.

02.12.2018

17:30 - 18:00 Uhr

Halle C3.546

---

Kochbühne

[Premium-Spirituosen aus Rußland](#)

Referent: Bernhard Loibl | Inhaber | Western Blue e.K.

[Weitere Informationen](#)