

Sonntag, 16. Oktober 2022

- 10:30 - 11:00** **Präsentation Tagesprogramm**
Ulf Tassilo Münch
- 11:00 - 11:30** **Culinary Lifestyle Buddy: Der allgemeine Nachwuchsmangel in der Gastronomie könnte zur großen Chance der Individualgastronomie werden.**
Uta Bühler, Andreas Graeber-Struch, Gastgold, gastgold.de / kamehabonn.de
- 12:00 - 12:30** **Live Cooking: wie kreative Küche den Nachwuchs begeistert** Florian Conzen, florianconzen.de / brasserie-stadthaus.de
- 13:00 - 13:30** **Urban Farming - ein lokaler Ansatz aus Düsseldorf**
Saskia Bos, Bos Food, Judith und Jörn Christiaens, Vollgepackt GmbH, bosfood.de / vollgepackt.com
- 13:30 - 14:00** **Kaviar: Genuss -Vielfalt - Sorten, nachhaltige Aquakultur bei dem viertgrößten Kaviar Haus** Lena Lamy, Sturia, sturia.com/fr/
- 14:00 - 14:30** **Live Cooking und Technologie: So geht Schneidebrett heute**
Benedikt Faust, benediktfaust.com und Simon Norhoff, chameo-board.com/de/
- 15:00 - 15:30** **Wild auf Wild**
Michael Keller, LJV / DJV
- 16:00 - 16:30** **Wasser: Chancen zwischen Marke und Nachhaltigkeit**
Dominic Pass und Wasser Sommelier, minarell.de
- 17:00 - 17:30** **Wagyu - japanisches Rind, auch aus der Eifel** Christoph Suhre, eifel-wagyu.com
- 17:30 - 18:00** **Präsentation Zweiter Tag**
Ulf Tassilo Münch

Montag, 17. Oktober 2022

- 10:30 - 11:00** **Präsentation Tagesprogramm**
Ulf Tassilo Münch
- 11:00 - 11:30** **Culinary Lifestyle Buddy: Der allgemeine Nachwuchsmangel in der Gastronomie könnte zur großen Chance der Individualgastronomie werden.**
Uta Bühler, Andreas Graeber-Struch, Gastgold, gastgold.de / kamehabonn.de
- 12:00 - 12:30** **Live Cooking: wie kreative Küche den Nachwuchs begeistert**
Florian Conzen, florianconzen.de / brasserie-stadthaus.de
- 13:00 - 13:30** **Aromen und Gewürze**
Ingwer Soerensen, Bos Food naturallynaughty.shop und Sven Werning, N8Schicht, rocknrubs.de
- 13:30 - 14:00** **Kaviar: Genuss -Vielfalt - Sorten, nachhaltige Aquakultur bei dem viertgrößten Kaviar Haus**
Lena Lamy, Sturia, sturia.com/fr/
- 14:00 - 14:30** **Live Cooking und Technologie: So geht Schneidebrett heute**
Benedikt Faust, benediktfaust.com und Simon Norhoff, chameo-board.com/de/
- 15:00 - 15:30** **Wild auf Wild**
Michael Keller, LJV / DJV
- 16:00 - 16:30** **Wasser: Chancen zwischen Marke und Nachhaltigkeit**
Dominic Pass und Wasser Sommelier, minarell.de
- 17:00 - 17:30** **Wagyu - japanisches Rind, auch aus der Eifel**
Christoph Suhre, eifel-wagyu.com