

- | | | | |
|---------------|---|---------------|---|
| 10:15 - 11:00 | <p>Foodfotografie ohne großen Aufwand
Annette Sandner,
www.annettesandner.de: Food-Fotografin und Online Marketing Consultant
<i>Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90</i></p> | 11:30 - 12:15 | <p>Foodstyling, Emotionen, Lecker.
Nürnberger Szene-Koch Till-Jonas Heinz, www.ess-brand.de
<i>Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90</i></p> |
| 10:30 - 12:00 | <p>Barista Schulung

<i>Barista und Latte Art Schulungen - Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11</i></p> | 11:30 - 12:30 | <p>Experten-Gespräch Foodtruck Expansion
Treff Ramon Backus (Buns and Sons) in der SFC Networking Area und stellt ihm Fragen zum Thema Expansion! Einfach vorbeikommen und dabei sein!
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> |
| 10:45 - 11:45 | <p>The future of Foodtrucks - keep, expand, change?
Moderation: Stefanie Schmidts, Ramon Backus (Buns and Sons, Köln), Andrew Fordyce (Yummy Chow, Frankfurt), Dr. Melanie Linden (Goodmans Burger Truck, Köln), Alexander Stock (four quarters, Nürnberg)
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> | 12:00 - 12:50 | <p>An der Frankenwein-Bar
Update - Junges Franken: Der Generationenwechsel in den Weingütern bringt neue Ideen und spannende Weinkonzepte für die Gastronomie! Angebot für Berufsschulen und ihre Lehrer., Susanne Platzer, WSET, Weinakademikerin
<i>Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4</i></p> |
| 11:00 - 11:45 | <p>Fa. Dick - Messervorstellung verschiedene Bauarten/Einsatzgebiete

<i>Bühne: MEAT and MORE Halle 5</i></p> | 12:00 - 13:00 | <p>Norman Hunziker
sharing is sweet
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> |
| 11:00 - 12:00 | <p>Benjamin Maerz
Büffel vom Bodensee, Sellerie, Ziegenfrischkäse, Haselnuss
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> | 12:30 - 13:45 | <p>Rodeo und Burger Craft – Fleischgenuss pur
Lucki Maurer, TV-Koch/Fleisch-Papst und Wagyu-Züchter zeigt, wie man verantwortungsvoll mit hervorragenden Fleischqualitäten umgeht und wie er diese in kreative Gerichte umsetzt.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> |
| 11:00 - 12:00 | <p>Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:
Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino (ital. Spezialität aus Florenz), Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> | 13:00 - 13:45 | <p>Fa. Erlas - Lasergrill, Vorführung mit Steaks inkl. Produktvorstellung

<i>Bühne: MEAT and MORE Halle 5</i></p> |
| 11:00 - 12:30 | <p>Mermaid Seafood – Frischfisch direkt
Xiao Wang, prominenter Teppanyaki-Meister bereitet köstlich-leichte Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte auf dem Teppanyaki-Grill zu. Zusammen mit Sven-Uwe Kempe erklärt er gleichzeitig das direkt.frisch-Konzept.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> | 13:00 - 14:00 | <p>Benedikt Faust
Falsche Foie Gras mit gedörrter Birne und Schwarzbrot
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> |
| 11:30 - 12:00 | <p>Live Cooking
Foodtruck Piekfein, Berlin
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> | 13:00 - 14:00 | <p>Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:
Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino (ital. Spezialität aus Florenz), Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> |

- 13:00 - 14:00** **B und C Cuts vom Rind – Zuschnitt und Zubereitung: Bestes Steak aus der Schulter und Rinderlappen Flat Iron, Bavette und noch mehr**
Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern
HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4
- 13:00 - 14:00** **B und C Cuts vom Schwein - Zuschnitt und Zubereitung: Kachelfleisch – Cuscino – Secreto**
Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern
HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4
- 13:00 - 14:30** **Latte Art Schulung**
Barista und Latte Art Schulungen - Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11
- 13:30 - 14:15** **Bildsprache – mit deinem Style zum Erfolg**
Ina Speck,
www.inaisst.blogspot.com: Bloggerin, Food-Fotografin und Gewinnerin des Foodblog Awards in der Kategorie Foto
Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90
- 13:45 - 15:00** **Servisa POS – Start in die digitale Welt der Gastronomie**
Digital bestellen, kalkulieren, Gerichte kreieren und vieles mehr. Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie viele neue Chancen, bessere Arbeits-Prozesse und einfachere Kommunikation. Das WIE und WOMIT präsentiert anschaulich und leicht verständlich Jörn Blöß.
Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)
- 14:00 - 14:50** **Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**
Sparkling – Make Sekt great again! Grandiose fränkische Winzersekte für ihre Weinkarte, glasweise ausgeschenkt! Wer braucht da noch Champagner? 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Barbara Hundlinger, WSET
Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4
- 14:00 - 15:00** **Wolfgang Müller**
Schwein von Kopf bis Fuß
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62
- 14:30 - 15:30** **Gastronomie goes Gastromobil - vice versa!**
Moderation: Stefanie Schmidts, Hagen Schäfer (Food.Club, Hamburg), Martin Ringler (Ringlers, München), Peter Appel (Swagman, Bayreuth), Markus Bauer (MAHAVI, München), Sebastian Vasen (KoBo Korean Bowl, Nürnberg)
SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage
- 15:00 - 15:45** **Sven Freyberger - Gewürzsommelier**
Vortrag, Vorstellung Metzgerei Freyberger
Bühne: MEAT and MORE Halle 5
- 15:00 - 16:00** **Benedikt Faust**
Falsche Foie Gras mit gedörrter Birne und Schwarzbrot
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62
- 15:00 - 16:00** **Sourcer – Heißgetränke Exzellenter Geschmack für die kleine Auszeit**
Sarah Schweizer und Lutz Werner zaubern vollendete Genuss-Momente mit hochwertigen Kaffee-, Tee und Kakao-Spezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau.
Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)
- 15:00 - 16:00** **Das ganze Rind ist ein Edelteil! Innereien im Vorspeisen- und Street Food Bereich:**
Tartar vom Rinderherz mit Yuzu und Lampredotto Rindermagen im Panino (ital. Spezialität aus Florenz), Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.
HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4
- 15:00 - 16:00** **B und C Cuts vom Rind – Zuschnitt und Zubereitung: Bestes Steak aus der Schulter und Rinderlappen Flat Iron, Bavette und noch mehr**
Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt, Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier, Hotel – Gasthof – Metzgerei Wittmann, Neumarkt (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V. und den Fleischerverband Bayern
HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4

- 15:00 - 16:00** **B und C Cuts vom Schwein -
Zuschnitt und Zubereitung:
Kachelfleisch – Cuscino – Secreto**
Norbert Wittmann, Hotelier, Gastwirt,
Koch, Metzgermeister und
Fleischsommelier, Hotel – Gasthof –
Metzgerei Wittmann, Neumarkt
(Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern
e.V. und den Fleischerverband
Bayern
HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4
- 15:30 - 16:00** **Live Cooking**
Foodtruck Mellow Monkey, Gießen
*SFC Street Food Convention 2019 Halle
3, Main Stage*
- 15:30 - 17:00** **Barista Schulung**

*Barista und Latte Art Schulungen -
Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11*
- 16:00 - 16:50** **Geführter Wine-Walk mit Headsets
und Weinkompetenz**
Silvaner Heimat – Essensbegleitung
ganz regional: Die fränkischste aller
Rebsorte und ihre Hauptrolle in der
bayerischen Gastronomie. Mehr
Regionalität geht nicht! 5 Weine, 5
Winzer in 50 Minuten – Speed Dating
mit viel Information, Referentin
Katharina Sedlmayr, WSET
Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4
- 16:00 - 17:00** **Lucki Maurer**
verEDELung
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62
- 16:00 - 17:00** **Salva D'Or – Pasta und
mediterrane Spezialitäten**
Katja Hack, TV-Köchin und Chef de
Cuisine im Gasthaus Hack, kreiert
mit Leidenschaft phantasievolle und
kreative Geschmackserlebnisse mit
Pasta und mediterranen
Köstlichkeiten.
*Schauküche: Fachvorträge und
Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. +
14.1.2019)*
- 16:30 - 17:00** **Diskussionsrunde
Rinderzüchter/in – Metzger/in –
Gastwirt/in**

Bühne: MEAT and MORE Halle 5
- 16:30 - 17:15** **Einstiegskurs Foodfotografie**
Ina Speck,
www.inaisst.blogspot.com: Bloggerin,
Food-Fotografin und Gewinnerin des
Foodblog Awards in der Kategorie
Foto
*Workshops und Vorträge New Media
Typberatung Halle 4, Stand E90*
- 16:30 - 17:30** **Jury-Verkostung YUMMY! Award
2019**
Moderation: Stefanie Schmidts, Jury:
Andrew Fordyce, Hagen Schäfer,
Stefan Stretz
*SFC Street Food Convention 2019 Halle
3, Main Stage*
- 17:00 - 18:00** **Europa Miniköche Hersbruck**
Regional - aus dem Gemüsegarten
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62