

# Schauküche: Fachvorträge & Referenten

## Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)

**Sonntag, 13. Januar 2019**

**11:00 - 12:30 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.



**12:30 - 13:30 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.

**13:30 - 14:45 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.

**14:45 - 16:00 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**.

**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 & Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)

## Montag, 14. Januar 2019

**11:00 - 12:30 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.

**12:30 - 13:45 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.

**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**.

**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.

**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.

