

**Sonntag, 13. Januar 2019**

**11:00 - 12:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**11:00 - 12:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.

**13:00 - 14:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**13:00 - 14:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.

**15:00 - 16:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...**  
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.

**15:00 - 16:00 Es muss nicht immer Filet sein!**  
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.



### Montag, 14. Januar 2019

**11:00 - 12:00** **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 Vize-meisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.

**13:00 - 14:00** **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.

**13:00 - 14:00** **B & C Cuts vom Rind – Zuschchnitt 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

**13:00 - 14:00** **B & C Cuts vom Schwein – Zuschchnitt 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

**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, Anna Schwarz: Köchin, Bayerische Vizemeisterin der Köche Bayer. Jugendmeisterschaften 2016, Diätköchin, Hotelfachfrau Berggasthof Zottling, Patersdorf (Niederbayern) für den DEHOGA Bayern e.V.

**15:00 - 16:00** **B & C Cuts vom Rind – Zuschchnitt 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

**15:00 - 16:00** **B & C Cuts vom Schwein - Zuschchnitt 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