

Kochbuchmesse Graz 2018 – Programm auf der Veranstaltungsbühne

(Kurzpräsentationen – ev. ohne Verkostung - dauern max. 30. Minuten)

Fr 27. 04.	10:30 Uhr		
	12:00 Uhr	Pastaria, Das Nudel Eldorado in Graz, Herbert Gutmann und Inge Kahr	Gefüllte Nudelträume
	13:30 Uhr	Nur 1 Stunde !	
	14:30 Uhr	Kurzpräsentation: Science Buster Prof. Helmut Jungwirth, Geschmackslabor, Uni Graz,	Prof. Jungwirth präsentiert sein Kochbuch „Rezepte aus dem Reagenzglas“, Verlag Amalthea, sicherlich gewohnt spannend.
	16:00 Uhr	Verleihung Österreichischer Kochbuchpreis Prix Prato 2018	Verleihung des Prix Prato 2018 in 5 Kategorien und 3 Sonderpreisen

Sa 28. 04	10:30 Uhr		
	12:00 Uhr	Duell der Kochlöffel. Profikoch gegen das Lieblingsrezept eines/r Amateurs/in	Als Profi tritt an: Franz Peier, Kochschule Koch-art, Kulturfleischerei Kolar-Göbl,
	14.00 Uhr	ÖKGV (Österr. Koch- und Genussverband) Gewinner der Hobbykochmeisterschaft	
	15:30 Uhr	ÖKGV, ÖKGV (Österr. Koch- und Genussverband) Profibegleiter der Hobbykochmeisterschaft	
	17:00 Uhr	Kurzpräsentation, ÖKGV, ÖKGV (Österr. Koch- und Genussverband)	

Kochbuchmesse Graz 2017 – Programm auf der Veranstaltungsbühne

So 29. 04	10:30 Uhr		
	12:00 Uhr	Duell der Kochlöffel. Profikoch gegen das Lieblingsrezept eines/r Amateurs/in	Als Profi tritt an: Patrick Spenger, Kochstudio-Pur
	14:00 Uhr	Julia Vogel, Dachbuch Verlag	Die Grazerin Julia Vogel, eine der erfolgreichsten Food- und Lifestylebloggerinnen („Julesvogel“), bereitet für uns Orientalische Tabulé zu.
	15:30 Uhr	Angelika Resch, Dachbuch Verlag	Die Food- und Lifestyle-Bloggerin („Helloippa“) aus dem Herzen der Wachau Angelika Resch bringt uns ihre Brownies näher.
	17:00 Uhr	Kurzpräsentation: 10 Jahre Genushauptstadt Graz Präsentation und Quiz	

Mo 30. 04.	Vormittag ab ca. 10:15 Uhr	Küchenleiter Walter Mayer, Teambetreuer von erfolgreichen Kochteams bei internationalen Wettbewerben, z. B.: Culinary Skills bei der internationalen Kochkunstausstellung 2018 in Stuttgart mehrere Gold-, Silber- und Bronzemedailles.	Walter Mayer begleitet den ganzen Vormittag über unser Programm mit fantastischen Gemüseschnitzereien und alle können ihm dabei über die Schulter schauen, Fragen stellen,
	10:30 Uhr		
	12:00 Uhr	Duell der Kochlöffel. Ein Profikoch gegen das Lieblingsrezept eines/r Amateurs/in	Als Profi tritt an: Küchenmeister Benjamin Melcher, vormals Küchenchef in einem Steirischen Restaurant.
	14:00	10 Jahre Genushauptstadt Graz Präsentation und Quiz	
	14:30 Uhr	Genushauptstadt Graz und Grazer Kinderbüro präsentieren: Kinderkochkurs	Ausgewählte Grazer Kinder und ein Profikoch der Partnerbetriebe der Genusshauptstadt Graz (Küchenchef und Küchenmeister Philipp Pirstinger und ein weiterer Koch vom Restaurant Tafelzimmer, Hotel Novapark) absolvieren einen Kochkurs vor aller Augen
	17:00 Uhr	Kurzpräsentation	

--	--	--	--

Kochbuchmesse Graz 2017 – Programm auf der Veranstaltungsbühne

Di 01. 05	10:30 Uhr	Daniela Summer, Tortenatelier Graz	Daniela Summer präsentiert feine Torten und Konditorwaren nach Maß, naked cakes, u.v.a.m.
	12:00 Uhr	Duell der Kochlöffel. Ein Profikoch gegen das -Lieblingsrezept eines/r Amateurs/in	Als Profi tritt an: Philipp Pirstinger, Hotel Novapark
	14:00 Uhr	Agnes Lemmerer, Sölkwirtin und Kochkistenpionierin	Die Sölkwirtin Agnes Lemmer präsentiert die Vorzüge der Kochkiste und hält wieder ein Schamnerl daraus parat.
	15:30 Uhr		
	17:00 Uhr	Kurzpräsentation: 10 Jahre Genushauptstadt Graz Präsentation und Quiz	

Weitere Termine sind noch in Arbeit.