

**Treffpunkt
für Genießer**

**FOOD
LIFE
&**

25. – 29.11.2015
Mittwoch bis Sonntag
täglich 09:30-19:00 Uhr
Messegelände München

Rahmenprogramm Seminare & Workshops

GEHEN SIE AUF GESCHMACKSREISE!

Günstige Online-Tickets:
food-life.de



Besuchen Sie uns auf Facebook



Der Event für Kaffee-Kenner auf der FOOD & LIFE:

**Kaffee Olympiade –
Die deutschen Meisterschaften der Barista**

RAHMENPROGRAMM | FOOD & LIFE

HALLE C3 | AKTIONSBÜHNE

Die FOOD & LIFE hat sich als Treffpunkt für Genießer und qualitätsbewusste Verbraucher aus ganz Bayern und darüber hinaus etabliert. Hier finden Sie: qualitativ hochwertige, außergewöhnliche und traditionell handwerklich hergestellte Spezialitäten aus dem gesamten europäischen Raum. Das große Angebot bietet einen attraktiven Querschnitt über ausgewählte Lebens- und Genussmittel. Abgerundet wird das Ganze durch unterhaltsame Bühnen- und Kochshows, bei der Aussteller ihre Produkte vorstellen und Profiköche ihr Können unter Beweis stellen. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise! Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

MITTWOCH 25.11.2015

- 12:00 Eröffnung der FOOD & LIFE 2015**
Helmut Brunner | Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Bayerische Staatsregierung | www.stmelf.bayern.de | (A)
- 13:00 Reisen zum Frankenwein**
Martha Gehring | Weindozentin & Gästeführerin | FrankenTourismus | www.franken-weinland.de | (A)
- 14:00 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de
- 14:30 Frankenwein auf neuen Wegen**
Arthur Steinmann | Präsident Fränkischer Weinbauverband
Jossi Loibl | Weinautor | Frankenwein | www.frankenwein-aktuell.de | (A)
- 15:00 Regio & Bio – Senf ist nicht gleich Senf**
Theo Hartl | Inhaber | Münchner Kindl Senf | www.muenchner-kindl-senf.com | (A)
- 15:30 Meine mediterrane Küche**
Ali Güngörmüs | Inhaber/Küchenchef | Restaurant Pageou | www.pageou.de
- 16:30 Russian Cult-Balsam No. 33 – die etwas andere Kräuterspirituose**
Bernhard Loibl | Inhaber | Western Blue e.K. | www.russian-cult.com | (A)
- 17:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de

DONNERSTAG 26.11.2015

- 12:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de
- 13:30 Weltgenusserbe Bayern – EU-geschützte Spezialitäten erleben: Nürnberger Rostbratwurst, Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse**
Melanie Koczwarra | Referentin | Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V. | www.weltgenusserbe.de | (A)
Rupert Roggors | Käsemeister | Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e. V.
- 14:30 Bayerisch-französische Freundschaft**
Bobby Bräuer | Küchenchef / 2-Sternekoch | Gourmet-Restaurant EssZimmer | www.esszimmer-muenchen.de
- 15:30 Bayerische Bierspezialitäten – große Vergangenheit, spannende Zukunft**
Walter König | Geschäftsführer | Bayerischer Brauerbund | www.bayrisch-bier.de | (A)
- 16:30 Tortenwahnsinn – Wahnsinnstorten**
Armin Stegbauer | Inhaber | Das neue Kubitscheck | www.cafe-kubitscheck.de
- 17:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de

FREITAG 27.11.2015

- 11:30 Eine kulinarische Entdeckungsreise**
Johannes Haas | Inhaber Edelbrennerei Haas | FrankenTourismus | www.franken-genieesslerland.de | (A)
- 12:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de
- 13:30 Weltgenusserbe Bayern – EU-geschützte Spezialitäten erleben: Nürnberger Rostbratwurst, Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse**
Melanie Koczwarra | Referentin | Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V. | www.weltgenusserbe.de | (A)
Rupert Roggors | Käsemeister | Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e. V.
- 14:30 Salz ist Leben**
Gerhard Müller | Inhaber | Khoisan Trading Germany | www.khoisan.de | (A)
- 15:00 Vom Honig bis zum Obstbrand – was Bienen alles möglich machen**
Albrecht Pausch | Inhaber | Bienenhof Pausch | www.bienenhof-pausch.de | (A)
- 15:30 Kleine Köstlichkeiten für große Feste**
Alexander Ebert | Inhaber/Küchenchef | Restaurant Ebert | www.restaurantebert.de
- 16:30 Genuss und Ethik – ein Widerspruch?**
Karl Schweisfurth | Inhaber | Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn | www.herrmannsdorfer.de | (A)
- 17:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de





SAMSTAG 28.11.2015

- 12:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de
- 13:15 Pasta & Co. – aufs Mehl kommt's an**
Maria Theresa Pistone | Geschäftsführerin | Nudelmanufaktur Pastareich | www.pastareich.de | (A)
- 14:00 Karl Ederer kocht Heimat Food**
Karl Ederer | Inhaber/Küchenchef | Heimatfood Zur Schwalbe | www.heimatfood.com
- 15:00 500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot – ein Grund zum Feiern**
Walter König | Geschäftsführer | Bayerischer Brauerbund | www.bayrisch-bier.de | (A)
- 15:30 Kochen mit Jochen – Jochen Bendel verrät seine Lieblingsrezepte**
Jochen Bendel | Radio- und TV-Moderator | Radio Arabella Radio | www.radioarabella.de
- 17:00 Genussvoll vegetarisch – Tipps und Tricks aus der Vegetalis-Küche**
Achim Bender | Inhaber | Vegetalis | www.vegetalis-catering.de | (A)
- 18:00 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de

SONNTAG 29.11.2015

- 11:30 Auf den Spuren des flüssigen Goldes**
Hans-Ludwig Straub | Braumeister | FrankenTourismus | www.franken-bierland.de | (A)
- 12:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de
- 13:30 Weltgenusserbe Bayern – EU-geschützte bayerische Spezialitäten erleben: Bayerisches Rindfleisch, Bayerisches Bier**
Jürgen Lochbihler | Referent | LQB Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Bayern GmbH
www.weltgenusserbe.de | (A)
Walter König | Geschäftsführer | Bayerischer Brauerbund e.V. | www.bayrisch-bier.de | (A)
- 14:30 Meine neue deutsche Küche – Kochen mit Michael Huber**
Michael Huber | Küchenchef | Restaurant Huber | www.huber-restaurant.de
- 15:30 Kochen mit Bier – der neue Genuss**
W. König | Geschäftsführer | Bayerischer Brauerbund | www.bayrisch-bier.de | (A)
H. Schultes | Geschäftsführer | Inhaber | Haralds Kochschule | www.haraldskochschule.de
- 16:30 Aromenzauber – Vanille aus Madagaskar**
Christian Terno | Inhaber | Madavanilla | www.madavanilla.de | (A)
- 17:30 Armin Alexander Auer – Kochen mit Herz und Humor**
Armin Alexander Auer | Show-Koch | www.arminalexanderauer.de

Jeder Vortrag dauert ca. 30 Minuten.



Jetzt neu!
Die Messe-APP
der FOOD & LIFE



**GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH**

Willy-Brandt-Allee 1
81829 München
www.ghm.de



SEMINARE & WORKSHOPS

FOOD & LIFE | HALLE C3

Auch dieses Jahr geben Experten interessierten Besuchern der FOOD & LIFE in **Seminaren & Workshops** zahlreiche Tipps zu vielen **kulinarischen Themen**. Es darf nach Herzenslust **probiert, geschmeckt und verkostet** werden. Die Tickets können **vorab online** in unserem Ticket-Shop gekauft werden: www.food-life.de/seminare-workshops



MITTWOCH 25.11.2015

- 12:00 Hofkäse-Schule**
Hier können Groß und Klein mit dem Hofkäser selber Käse machen. Josef Orterer | Langerbauernhof und Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. | 8 Euro
- 13:00 Welche Espressomaschine ist die richtige für mich?**
Überblick von den ersten Espressomaschinen mit vertikalem Boiler bis hin zu heutigem Hightech-Gerät. Sebastian Huber | Mitinhaber von Kaffeekontor Ingolstadt | 8 Euro
- 14:00 So erkennen Sie hochwertiges Olivenöl**
Lernen Sie im Vergleich von vier Olivenölen die Unterschiede kennen – von Supermarkt bis Premium. Regine Blaschke | allesOlive Vertrieb GbR | 8 Euro
- 15:00 Wein verkosten wie die Profis**
Ist ein Wein typisch, von hoher Qualität, sein Geld wert? Lernen Sie anhand mehrerer Kostproben Wein bewusster wahrzunehmen und zu beschreiben. Bernhard Meßmer | einfach genießen | 10 Euro
- 16:30 Servietten falten – Schmuck für Ihre Fest-Tafel**
Zukünftige Restaurant- und Hotelfachleute des als „Top-Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichneten Brauereigasthofs Hotel Aying zeigen, wie es geht. Daniel Knöllner | Brauereigasthof Hotel Aying | 8 Euro
- 18:00 Whiskys der Welt**
Hier können Sie in das Trendthema Whisky tiefer reinschnuppern und vier Top-Produkte aus Schottland und dem Rest der Whisky-Welt verkosten. Fred Heinz Schober | Whisk(ely) & Lifestyle GmbH | 14 Euro

DONNERSTAG 26.11.2015

- 12:00 Hofkäse-Schule**
Hier können Groß und Klein mit dem Hofkäser selber Käse machen. Josef Orterer | Langerbauernhof und Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. | 8 Euro
- 13:00 Honig schlecken**
Welcher Honigtyp sind Sie? Finden Sie es in einer genussvollen Verkostung von vier Spitzensorten heraus. Anika Singer | Honigschlecken | 8 Euro
- 14:00 Pasta selber machen – vom Mehl zur Nudel**
Nudeln machen ist nicht schwer – wenn man es von der Expertin lernt. M.T. Pistone | Nudelmanufaktur Pastareich | 10 Euro
- 15:00 Maltwhisky aus Schottlands Regionen**
Vom blended Whisky zur Single-Malt-Spezialität. Fred Heinz Schober | Whisk(ely) & Lifestyle GmbH | 14 Euro
- 16:30 Wasser und Kaffee**
Lernen Sie, welchen Einfluss Wasser bei Zubereitung von Kaffee hat. Andrea Dobbelfeld | BRITA GmbH | 8 Euro
- 18:00 Frankens beste Weine**
Verkosten Sie Sieger des Wettbewerbs „Best of Gold“, bei dem nur Weine antreten dürfen, die bei der Landesweinprämierung mit Gold ausgezeichnet wurden. Stefan Gröbel | Frankenwein | 14 Euro

FREITAG 27.11.2015

- 12:00 Pasta selber machen – vom Mehl zur Nudel**
Nudeln machen ist nicht schwer – wenn man es von der Expertin lernt. M.T. Pistone | Nudelmanufaktur Pastareich | 10 Euro
- 13:00 Latte Art – die Kunst des Milchgießens**
Malen mit Milchschaum – die Profis zeigen wie's geht. Holger Lente | EDWARDS® COFFEE GmbH | 8 Euro
- 14:00 Craft-Biere – neue Biervielfalt, mit Hand und Herz gebraut**
Lernen Sie handwerklich hergestellte Biere unterschiedlicher Stile, aber immer mit vollem Charakter kennen. Walter König | Bayer. Brauerbund | 10 Euro
- 15:00 Champagner & Co. – Vielfalt der Schaumweine**
Guter Champagner kann verzaubern! Doch auch Crémant, Spumante und Winzersekte haben ihren Reiz. Wir zeigen Ihnen die Unterschiede an vier Produkten. Bernhard Meßmer | einfach genießen | 14 Euro

- 16:30 Die neue Kaffeewelle trifft Deutschland**
Die Veränderung des Geschmacksbewusstseins erklärt an der BARN-Philosophie mit Verkostung. Ralf Rüller | THE BARN | 8 Euro
- 18:00 Whiskys der Welt**
Hier können Sie in das Trendthema Whisky tiefer reinschnuppern und vier Top-Produkte aus Schottland und dem Rest der Whisky-Welt verkosten. Fred Heinz Schober | Whisk(ely) & Lifestyle GmbH | 14 Euro

SAMSTAG 28.11.2015

- 12:00 Hofkäse-Schule**
Hier können Groß und Klein mit dem Hofkäser selber Käse machen. Josef Orterer | Langerbauernhof und Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. | 8 Euro
- 13:00 Der Filterkaffee war nie weg und ist jetzt wieder im Rennen**
Zubereitung und Verkostung mit drei Premium-Kaffees aus den besten Anbaugebieten Afrikas, Südamerikas und Südasiens. Leonhard Wild | Wild & Wild GbR | 8 Euro
- 14:00 Craft-Biere – neue Biervielfalt, mit Hand und Herz gebraut**
Lernen Sie handwerklich hergestellte Biere unterschiedlicher Stile, aber immer mit vollem Charakter kennen. Walter König | Bayer. Brauerbund | 10 Euro
- 15:00 Frankreichs große Rotweinregionen**
Verkosten Sie unter professioneller Anleitung Top-Weine aus den traditionsreichen Anbaugebieten der Grande Nation des Weins. Bernhard Meßmer | einfach genießen | 12 Euro
- 16:30 Latte Art – die Kunst des Milchgießens**
Malen mit Milchschaum – die Profis zeigen wie's geht. Holger Lente | EDWARDS® COFFEE GmbH | 8 Euro
- 18:00 Maltwhisky aus Schottlands Regionen**
Vom blended Whisky zur Single-Malt-Spezialität. Fred Heinz Schober | Whisk(ely) & Lifestyle GmbH | 14 Euro

SONNTAG 29.11.2015

- 12:00 Pasta selber machen – vom Mehl zur Nudel**
Nudeln machen ist nicht schwer – wenn man es von der Expertin lernt. M.T. Pistone | Nudelmanufaktur Pastareich | 10 Euro
- 13:00 Honig schlecken**
Welcher Honigtyp sind Sie? Finden Sie es in einer genussvollen Verkostung von vier Spitzensorten heraus. Anika Singer | Honigschlecken | 8 Euro
- 14:00 Rohmilchkäse – traditionelle Handwerkskunst erschmecken**
Eine Reise durch die Geschichte des Käses mit fünf hochwertigen Kostproben. Susanne Hofmann | Tölzer Kasladen | 12 Euro
- 15:00 Craft-Biere – neue Biervielfalt, mit Hand und Herz gebraut**
Lernen Sie unter professioneller Anleitung handwerklich hergestellte Biere unterschiedlicher Stile aber immer voller Charakter kennen. Walter König | Bayer. Brauerbund | 10 Euro
- 16:30 Servietten falten – Schmuck für Ihre Fest-Tafel**
Zukünftige Restaurant- und Hotelfachleute des als „Top-Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichneten Brauereigasthofs Hotel Aying zeigen wie es geht. Daniel Knöllner | Brauereigasthof Hotel Aying | 8 Euro
- 18:00 Frankens beste Weine**
Verkosten Sie Sieger des Wettbewerbs „Best of Gold“, bei dem nur Weine antreten dürfen, die bei der Landesweinprämierung mit Gold ausgezeichnet wurden. Stefan Gröbel | Frankenwein | 14 Euro

Jedes Seminar dauert ca. 45 Minuten.
Stand: 15.10.2015 | Änderungen vorbehalten



DER EVENT FÜR KAFFEE-KENNER AUF DER FOOD & LIFE:

KAFFEE OLYMPIADE – DIE DEUTSCHEN MEISTERSCHAFTEN DER BARISTA

Diese Veranstaltung findet zum ersten Mal auf der FOOD & LIFE in München statt, dem Treffpunkt für Genießer. Hier zeigen die Besten ihres Fachs, wie vielseitig Kaffee sein kann. In unterschiedlichen Disziplinen kämpfen Baristas und Röster um den **Titel**, unter anderem bei der **Latte Art Championship**, dem **Brewers Cup** und der **Röstmeisterschaft**. Veranstalter ist die **SCAE**, die Speciality Coffee Association of Europe. Diese Non-Profit-Organisation hat sich der **Förderung des Kaffeegenusses** verschrieben. Im Rahmen des Wettbewerbs veranstaltet sie nationale Meisterschaften in mehr als 30 Ländern. Mit München, der „nördlichsten Stadt Italiens“, und der FOOD & LIFE findet diese Veranstaltung an einem echten Kaffee-Hotspot statt. **Moderiert wird der Wettbewerb von Matthias Matuschik, bekannt von Bayern 3** und selbst Kaffeeliebhaber.



Rund um die Wettbewerbsfläche auf der FOOD & LIFE duftet es nach Kaffee. Genießen Sie die Kaffeespezialitäten vor Ort. Erkunden Sie, was die Aussteller rund um das Lieblingsgetränk der Deutschen alles zu bieten haben!

Kaffee Olympiade – Die deutschen Meisterschaften der Barista wird unterstützt von **Dallmayr, BWT, La Marzocco, Mahlkönig, Bunn** und weiteren Sponsoren.

Mehr Infos: www.kaffeeolympiade.de

MITTWOCH 25.11.2015

09:00 – 12:00	Kalibrierung Judges alle Judges
12:00 – 15:00	Vorrunde Barista A 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
15:00 – 18:00	Vorrunde Latte Art A 5 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
16:00 – 18:00	Vorrunde Brewers Cup A 8 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167



DONNERSTAG 26.11.2015

10:00 – 13:00	Vorrunde Barista B 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
14:00 – 17:00	Vorrunde Latte Art B 5 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
16:00 – 18:00	Vorrunde Brewers Cup B 9 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167



FREITAG 27.11.2015

09:00 – 12:00	Vorrunde Barista C 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
13:00 – 16:00	Finale Brewers Cup 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
17:00 – 18:00	Siegerehrung Brewers Cup Halle C3 Stand C3.167

SAMSTAG 28.11.2015

09:00 – 12:00 (13:00)	Finale Latte Art 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
12:00 – 17:00 (18:00)	All Rounds Cuptasting 19 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
18:00 – 19:00	Siegerehrung Latte Art & Cuptasting Halle C3 Stand C3.167



SONNTAG 29.11.2015

09:00 – 12:30	Finale Kaffee & Schnaps 7 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
13:00 – 17:00	Finale Barista 6 Teilnehmer Halle C3 Stand C3.167
17:00 – 18:00	Siegerehrung CigS & Barista & Rösten Halle C3 Stand C3.167

Stand: 15.10.2015 | Änderungen vorbehalten

