

Montag Monday 15. 2.

Zeit Time	Gäste & Aktionen, Aussteller Guests & events, exhibitors	Halle + Stand Hall + Stand
9.00–18.00 h	Cathérine Kondé, Köchin/Chef Friedr. Dick GmbH & Co. KG	3.0 C74
10.00 h	Aktion „Jeder kann backen“/ Event “Everyone can bake” RBV Birkmann GmbH & Co. KG	1.2 G88
10.00–17.00 h	Thomas Brunk & Gordon Steinke Koch-Olympiasieger 2004/ 2004 winner of culinary olympics Gastroback	3.1 F80
10.00–17.00 h	Koch-Show „Neue Ruhrgebietsküche“/ Cookery show “New Ruhr cuisine” mit/with Matthias Ruta WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
10.00–17.00 h	Stefan Streicher, Konditor/Confectioner Städter GmbH	3.1 B30
10.00–17.00 h	Csaba della Zorza, Köchin/Chef SEB Group	3.1 E71
10.00–17.00 h	Frank Buchholz, 1-Sterne-Koch/1-star chef Fissler GmbH	3.1 G50
11.00–12.00 h	Matthias Kleber Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft/ Head of the German National Culinary Team AMT Alumetall Gießtechnik GmbH	3.0 C60
11.00 h 13.30 h 16.00 h	Koch-Show „Kreative Küche leicht gemacht“/ Cookery show “Creative cuisine made easy” mit/with Martin Baudrexel Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
11.30 h	Eyüp Kemal Sevinç, Koch/Chef IMMIB	3.0 J60
12.00–14.00 h	Koch-Show/Cookery show Kuhn Rikon AG	3.1 E10
12.00–14.00 h	Carsten Dorhs, Koch/Chef Ballarini Deutschland GmbH	3.1 G80
12.00–18.00 h	Helmut Zipner, Spargelschälweltmeister/ Asparagus peeling world record holder Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A + B
14.30–15.30 h	Produktpräsentation/Product presentation mit/with Eckart Witzigmann Stoha-Design Richard Hieber KG	6.1 D02

Dienstag Tuesday 16. 2.

Zeit Time	Gäste & Aktionen, Aussteller Guests & events, exhibitors	Halle + Stand Hall + Stand
10.00 h	Aktion „Jeder kann backen“/ Event “Everyone can bake” RBV Birkmann GmbH & Co. KG	1.2 G88
10.00–15.00 h	Kochshow/Cookery show Fissler GmbH	3.1 G50
10.00–17.00 h	Thomas Brunk & Gordon Steinke Koch-Olympiasieger 2004/ 2004 winner of culinary olympics Gastroback	3.1 F80
10.00–17.00 h	Koch-Show „Neue Ruhrgebietsküche“/ Cookery show “New Ruhr cuisine” mit/with Matthias Ruta WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
10.00–17.00 h	Stefan Streicher, Konditor/Confectioner Städter GmbH	3.1 B30
10.00–17.00 h	Csaba della Zorza, Köchin/Chef SEB Group	3.1 E71
11.00–12.00 h 14.00–15.00 h	Matthias Kleber Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft/ Head of the German National Culinary Team AMT Alumetall Gießtechnik GmbH	3.0 C60
11.30 h	Eyüp Kemal Sevinç, Koch/Chef IMMIB	3.0 J60
12.00–17.00 h	Helmut Zipner, Spargelschälweltmeister/ Asparagus peeling world record holder Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A + B

Änderungen vorbehalten. Stand 3. 2. 2010
Subject to change, as of 3. 2. 2010

dining ambiente

12. – 16. 2. 2010

ambiente.messefrankfurt.com

Aussteller-Programm:
Exhibitor programme:
Stars on stage



Freitag Friday 12. 2.

Zeit Time	Gäste & Aktionen, Aussteller Guests & events, exhibitors	Halle + Stand Hall + Stand
10.00 h	Aktion „Jeder kann backen“/ Event “Everyone can bake” RBV Birkmann GmbH & Co. KG	1.2 G88
10.00–17.00 h	Thomas Brunk & Gordon Steinke Koch-Olympiasieger 2004/ 2004 winner of culinary olympics Gastroback	3.1 F80
10.00–17.00 h	Koch-Show „Neue Ruhrgebietsküche“/ Cookery show “New Ruhr cuisine” mit/with Matthias Ruta WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
10.00–17.00 h	Stefan Streicher, Konditor/Confectioner Städter GmbH	3.1 B30
10.00–17.00 h	Dieter Müller, 3-Sterne-Koch/3-star chef All Clad/SEB Group	3.1 E71
10.00–17.00 h	Csaba della Zorza, Köchin/Chef SEB Group	3.1 E71
11.00 h 13.30 h 16.00 h	Koch-Show „Kreative Küche leicht gemacht“/ Cookery show “Creative cuisine made easy” mit/with Martin Baudrexel Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
11.00–12.00 h 14.00–15.00 h	Matthias Kleber Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft/ Head of the German National Culinary Team AMT Alumentall Gießtechnik GmbH	3.0 C60
11.30 h	Eyüp Kemal Sevinç, Koch/Chef IMMIB	3.0 J60
12.00–14.00 h	Carsten Dorhs, Koch/Chef Ballarini Deutschland GmbH	3.1 G80
12.00–18.00 h	Helmut Zipner, Spargelschälweltmeister/ Asparagus peeling world record holder Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A+B
14.00–17.00 h	Frank Buchholz, 1-Sterne-Koch/1-star chef Fissler GmbH	3.1 G50
15.00 h	Produktpräsentation Tamahagane Messer/ Product presentation Tamahagane knives Nosawa & Co. Ltd.	3.1 H21

Samstag Saturday 13. 2.

Zeit Time	Gäste & Aktionen, Aussteller Guests & events, exhibitors	Halle + Stand Hall + Stand
9.00–18.00 h	Cathérine Kondé, Köchin/Chef Friedr. Dick GmbH & Co. KG	3.0 C74
10.00 h	Aktion „Jeder kann backen“/ Event “Everyone can bake” RBV Birkmann GmbH & Co. KG	1.2 G88
10.00–15.00 h	Mirko Reeh, Koch/Chef Städter GmbH	3.1 B30
10.00–17.00 h	Thomas Brunk & Gordon Steinke Koch-Olympiasieger 2004/ 2004 winner of culinary olympics Gastroback	3.1 F80
10.00–17.00 h	Koch-Show „Neue Ruhrgebietsküche“/ Cookery show “New Ruhr cuisine” mit/with Matthias Ruta WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
10.00–17.00 h	Frank Buchholz, 1-Sterne-Koch/1-star chef Fissler GmbH	3.1 G50
10.00–17.00 h	Csaba della Zorza, Köchin/Chef Mansur Memarian, 1-Sterne-Koch/1-star chef SEB Group/Lagostina	3.1 E71
11.00 h 15.30 h	Koch-Show „Kreative Küche leicht gemacht“/ Cookery show “Creative cuisine made easy” mit/with Martin Baudrexel Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
11.00–12.00 h 14.00–15.00 h	Matthias Kleber Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft/ Head of the German National Culinary Team AMT Alumentall Gießtechnik GmbH	3.0 C60
11.00–18.00 h	Axel Schulz, Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A+B
11.30 h	Eyüp Kemal Sevinç, Koch/Chef IMMIB	3.0 J60
12.00 h	KAHLA Kreativ Empfang/KAHLA creative reception Bio-Snack von/by Marco Lange KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH	4.0 C41
12.00 h	Dualit Koch-Show/Dualit cookery show Dualit Marketing Ltd.	3.1 B90
12.00–14.00 h	Koch-Show/Cookery show Kuhn Rikon AG	3.1 E10
12.00–14.00 h	Sushi, Wok & Co. mit/with Markus Haxter Gehring GmbH	3.1 F02
12.00–14.00 h	Carsten Dorhs, Koch/Chef Ballarini Deutschland GmbH	3.1 G80
12.00–18.00 h	Helmut Zipner, Spargelschälweltmeister/ Asparagus peeling world record holder Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A+B
12.30 h 14.00 h	Glamour up Food mit/with Tim Raue, 1-Sterne-Koch/1-star chef Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
14.00–14.15 h 16.00–16.15 h 17.30–17.45 h	WESCO-Farbpräsentation/WESCO Colour show WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
15.00 h	Produktpräsentation Tamahagane Messer/ Product presentation Tamahagane knives Nosawa & Co. Ltd.	3.1 H21
16.30 h	Cocktail Hour mit/with Charles Schumann Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
17.00 h	Wine & Dine mit/with Charles Schumann & Tim Raue Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05

Sonntag Sunday 14. 2.

Zeit Time	Gäste & Aktionen, Aussteller Guests & events, exhibitors	Halle + Stand Hall + Stand
9.00–18.00 h	Cathérine Kondé, Köchin/Chef Friedr. Dick GmbH & Co. KG	3.0 C74
10.00 h	Aktion „Jeder kann backen“/ Event “Everyone can bake” RBV Birkmann GmbH & Co. KG	1.2 G88
10.00–15.00 h	Mirko Reeh, Koch/Chef Städter GmbH	3.1 B30
10.00–17.00 h	Thomas Brunk & Gordon Steinke Koch-Olympiasieger 2004/ 2004 winner of culinary olympics Gastroback	3.1 F80
10.00–17.00 h	Koch-Show „Neue Ruhrgebietsküche“/ Cookery show “New Ruhr cuisine” mit/with Matthias Ruta WESCO/M. Westermann & Co. GmbH	5.1 A80
10.00–17.00 h	Frank Buchholz, 1-Sterne-Koch/1-star chef Fissler GmbH	3.1 G50
10.00–17.00 h	Csaba della Zorza, Köchin/Chef Thomas Bühner, 2-Sterne-Koch/2-star chef SEB Group/Tefal	3.1 E71
11.00 h 12.30 h	Glamour up Food mit/with Tim Raue, 1-Sterne-Koch/1-star chef Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
11.00–12.00 h 14.00–15.00 h	Matthias Kleber Teamchef der Deutschen Köche-Nationalmannschaft/ Head of the German National Culinary Team AMT Alumentall Gießtechnik GmbH	3.0 C60
11.00–15.00 h	Axel Schulz, Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A+B
11.30 h	Eyüp Kemal Sevinç, Koch/Chef IMMIB	3.0 J60
12.00 h	Dualit Koch-Show/Dualit cookery show Dualit Marketing Ltd.	3.1 B90
12.00–14.00 h	Koch-Show/Cookery show Kuhn Rikon AG	3.1 E10
12.00–14.00 h	Carsten Dorhs, Koch/Chef Ballarini Deutschland GmbH	3.1 G80
12.00–18.00 h	Helmut Zipner, Spargelschälweltmeister/ Asparagus peeling world record holder Fackelmann GmbH & Co. KG	6.0 B02A+B
14.00 h 15.30 h	Koch-Show „Kreative Küche leicht gemacht“/ Cookery show: “Creative cuisine made easy” mit/with Martin Baudrexel Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05
15.00 h	Produktpräsentation Tamahagane Messer/ Product presentation Tamahagane knives Nosawa & Co. Ltd.	3.1 H21
15.00 h	Aktion „Perfekter Espresso für zu Hause“/ Event “Perfect Espresso at home” EspressoPool Vertriebs mbH	1.1 E09
16.00–18.00 h	Hadi Teherani, Stararchitekt/Star architect Werner Schulze-Erdel, TV-Moderator/TV host Ritzenhoff AG	4.0 B61A
16.00 h	Oliver Mik, Koch/Chef Mulex	3.0 C91
17.00 h	Cocktail Hour mit/with Charles Schumann Zwiesel Kristallglas AG	4.1 B05

Live erleben. Live experience.
Highlights. Produktvorführungen. Prominente Gäste.
Events. Informationen. Wir wünschen viel Vergnügen.
Highlights. Product presentations. High-profile guests.
Events. Information. Enjoy.