



Termine der Kochshows



Freitag/Friday 11. 2. 2011

- 11.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC
- 13.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC
- 14.00 h Andreas Pöschel**
Pasta è fantasia mit KitchenAid.
Hausgemachte Spinat- und Safrannudeln aus italienischem Mehl mit Pesto à la mamma und toskanischem Tomatensugo
*Pasta è fantasia with KitchenAid.
Homemade spinach- and saffron pasta made of Italian flour with pesto à la mamma and Tuscan tomato sugo*
- 15.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC

Samstag/Saturday 12. 2. 2010

- 10.00 h Susanne Sander**
Gesund Genießen mit Baumatic Multidampfgarer, Schnellkühler und Vakuümierer
Healthy cooking with Baumatic Vacuum Packer, Blast Chiller and Steam Oven
- 15:00 h Initiative LifeCare**
Preisverleihung
»KüchenInnovation des Jahres® 2011«
Award Ceremony
“KitchenInnovation of the Year® 2011”

KüchenInnovation des Jahres® 2011 KitchenInnovation of the Year® 2011



Programm | Program

Sonntag/Sunday 13. 2. 2010

- 10.00 h Susanne Sander**
Gesund Genießen mit Baumatic Multidampfgarer, Schnellkühler und Vakuumierer
Healthy cooking with Baumatic Vacuum Packer, Blast Chiller and Steam Oven
- 11.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC
- 12.00 h Susanne Sander**
Gesund Genießen mit Baumatic Multidampfgarer, Schnellkühler und Vakuumierer
Healthy cooking with Baumatic Vacuum Packer, Blast Chiller and Steam Oven
- 13.00 h Andreas Pöschel**
Pasta è fantasia mit KitchenAid.
Hausgemachte Spinat- und Safrannudeln aus italienischem Mehl mit Pesto à la mamma und toskanischem Tomatensugo
*Pasta è fantasia with KitchenAid.
Homemade spinach- and saffron pasta made of Italian flour with pesto à la mamma and Tuscan tomato sugo*
- 14.00 h Peter Scharff**
Sushi und Fingerfood mit Perfect Roll von Leifheit
Sushi and Fingerfood with Perfect Roll from Leifheit
- 15.00 h Andreas Pöhls**
Mediterrane Vorspeisen perfekt geschnitten mit Jiminox Pro-Balance Messer
Mediterranean starters and the art of fine cutting with Jiminox Pro-Balance knives
- 16.00 h Susanne Sander**
Gesund Genießen mit Baumatic Multidampfgarer, Schnellkühler und Vakuumierer
Healthy cooking with Baumatic Vacuum Packer, Blast Chiller and Steam Oven

Montag/Monday 14. 2. 2010

- 10.00 h Reinhard-Karl Üblacker**
Einfach gesund genießen: Kochshow mit den »KüchenInnovationen des Jahres 2011«: Tefal & Elektrisches Schnitzelwerk Fresh Express von Moulinex mit Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.
Cooking show: the easy way of healthy cooking with the "KitchenInnovations of the Year 2011": Steamer VitaCuisine Compact by Tefal & Electric Shredder Fresh Express by Moulinex with Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.
- 11.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC
- 12.00 h Peter Scharff**
Sushi und Fingerfood mit Perfect Roll von Leifheit
Sushi and Fingerfood with Perfect Roll from Leifheit
- 13.00 h Reinhard-Karl Üblacker**
Einfach gesund genießen: Kochshow mit den »KüchenInnovationen des Jahres 2011«: Tefal & Elektrisches Schnitzelwerk Fresh Express von Moulinex mit Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.
Cooking show: the easy way of healthy cooking with the "KitchenInnovations of the Year 2011": Steamer VitaCuisine Compact by Tefal & Electric Shredder Fresh Express by Moulinex with Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.
- 14.00 h Andreas Pöschel**
Pasta è fantasia mit KitchenAid.
Hausgemachte Spinat- und Safrannudeln aus italienischem Mehl mit Pesto à la mamma und toskanischem Tomatensugo
*Pasta è fantasia with KitchenAid.
Homemade spinach- and saffron pasta made of Italian flour with pesto à la mamma and Tuscan tomato sugo*
- 15.00 h Markus Buchholz**
Kochen 2.0 – Starkoch Markus Buchholz präsentiert das neue Premium Kochsystem von AMC
Cooking 2.0 – Celebrity chef Markus Buchholz presents the Premium Cooking-System by AMC
- 16.00 h Reinhard-Karl Üblacker**
Einfach gesund genießen: Kochshow mit den »KüchenInnovationen des Jahres 2011«: Tefal & Elektrisches Schnitzelwerk Fresh Express von Moulinex mit Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.
Cooking show: the easy way of healthy cooking with the "KitchenInnovations of the Year 2011": Steamer VitaCuisine Compact by Tefal & Electric Shredder Fresh Express by Moulinex with Food Consultant Reinhard-Karl Üblacker.

