

Pre Opening am 04.03.	Donnerstag 19 -23	Festliche Voreröffnung im Lingner Schloss
Freitag, 05.03.2010	Uhrzeit	Aktion
Eröffnung Messe Dresden, Börse	Freitag 9.30 Uhr	Eröffnung der auto mobil und Dresdner Kulinaria & Vinum 2010, anschließend Messerundgang
Showküche A/SMUL Moderation Jörg Kracht	10-15 Uhr	Showkochen mit Daniel Fischer, Küchenchef und Auszubildenden Hoga Schloss Albrechtsberg
	15- 16 Uhr	Rene Krause, 1. Deutscher Meister der Bäckermeister bäckt mit Gästen aus der Komödie Dresden
	16-17 Uhr 17 Uhr	Dampfgaren mit Miele - Koch Guido Puhle Siegerehrung Schautafelwettbewerb zum Thema "25 Jahre Sempperoper neu"
Showküche C Moderation Herr Tanz GF Restaurant Stroganoff	11 - 17 Uhr	Russische Spezialitäten von Piroggen, Pelmeni bis Soljanka Das Restaurant Stroganoff aus Dresden lädt zum Piroggenbacken ein moderiert vom Geschäftsführer, Herr Tanz
Slow Food Küche Halle 2	11 -17 Uhr	Stefan Ficker und Guido Puhle bitten die Besucher zum Mitkochen mit Slow Food Produkten
Restaurant Le Bambou Halle 3	täglich 18-22 Uhr	mit Champagner Bar Slow Food und Aussteller Stammtisch mit Anmeldung Österreich - ein Weinland im Aufwind - Vortrag und Verkostung, Ein Streifzug durch die Bordeaux Anbauggebiete - Vortrag und Verkostung
Börse,Foyer	11 -17 Uhr	Vorträge zum Thema Wein, Kaffee, Kakao, Schokolade
	11-12 Uhr	Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
	12-13 Uhr	Kaffee und Kakao - Holger Pisek, Dresdner Kaffeerösterei
	13-14 Uhr	Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
	14-16 Uhr	Arbeitstreffen
	16-18 Uhr	Mitgliederversammlung Slow Food Dresden



Samstag, 06.03.2010

Showküche A

Moderation Jörg Kracht
 11-12 Uhr Dampfwaren mit Miele - Koch Guido Puhle
 12 -14 Uhr 12 Miniköche aus dem sächsischen Elbland kochen mit Kerstin Kallwack , Dorfkrug Roda
 14 - 15 Uhr Klimagaren mit Miele - Koch Guido Puhle
 15 - 16 Uhr Uwe Heidecke, Traiteur de sax, kocht mit Gästen aus der Komödie Dresden
 16 -17 Uhr Blütenmenüs bereitet von Martina Kabitzsch
 17 - 18 Uhr Das Außergewöhnliche am französischen Käse, Uwe Sochor, Savoir Vivre, Dresden

Showküche C

Moderation Herr Tanz
 GF Restaurant Stroganoff
 11 - 17 Uhr Russische Spezialitäten von Piroggen, Pelmeni bis Soljanka
Pelmeni - Manufaktur und Kochschule "Baba Yaga" des Restaurants Stroganoff, Dresden
 stellen sich vor

Slow Food Küche

Halle 2
 11 -17 Uhr Stefan Ficker und Guido Puhle bitten die Besucher zum Mitkochen
mit Slow Food Produkten

Restaurant Le Bambou

Halle 3
 täglich mit Champagner Bar
 11 Uhr Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
 14 Uhr Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
 16 Uhr Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
 18-21 Uhr **Der Jahrgang 2000 - Bordeaux-Weinprobe „10 Jahre danach“**
 Best Buys vom Sommelier Ronny Löser

Foyer Kongresszentrum

VIA 7
 11 -17 Uhr **Vorträge zum Thema Wein, Kaffee, Kakao, Schokolade**
 11-12 Uhr Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
 12-13 Uhr Kaffee und Kakao - Holger Pisek, Dresdner Kaffeerösterei
 13-14 Uhr Öl aus Kreta - Herr Burmeister
 14-15 Uhr Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
 16-17 Uhr Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich

Sonntag, 07.03.2010

Showküche A

Moderation Jörg Kracht	11-12 Uhr	Blütenmenüs bereitet von Martina Kabitzsch
Induktion	12-13 Uhr	Dampfgaren mit Miele-Koch Guido Puhle
Komödie Dresden	13-14 Uhr	Jamek Ehm, Sous Chef des Restaurant Wintergarten im Maritim Hotel Dresden kocht mit Gästen aus der
	14 -16 Uhr	12 Miniköche aus dem sächsischen Elbland kochen
	16 -17 Uhr	Die Wetterfee von MDR Info, Diana Weise, kocht mit Uwe Martens, Slow Food Koch

Showküche C

Moderation Herr Tanz GF Restaurant Stroganoff	10 - 17 Uhr	Russische Spezialitäten von Piroggen, Pelmeni bis Soljanka Soljanka - Kochen für Feinschmecker
--	-------------	--

Slow Food Küche

Halle 2	11 -17 Uhr	Stefan Ficker und Guido Puhle bitten die Besucher zum Mitkochen mit Slow Food Produkten
	13-14 Uhr	„Stärkung von Lebensmitteln aus der Region – für die Region“ Talkrunde mit Slow Food Sachsen und Gästen

Weinwettbewerb

Moderation Stefan Ficker	13 - 15 Uhr	Vorrunde und Entausscheid
--------------------------	-------------	---------------------------

Fachbesuchertag

Kongresszentrum Messe	11-12 Uhr	Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
Vorträge	12-13 Uhr	Kristallsalz - gesund Essen - gesund Leben, Herr Christian Gruhl
	13-14 Uhr	Kaffee und Kakao, Holger Pisek
	14 -15 Uhr	Meissener Spezialitätenbrennerei, Siegbert Hennig
	15-16 Uhr	Wein erleben – Tour de France mit Henri Schimpf, Seminarleiter für Weine aus Frankreich
	16-17 Uhr	Bio Planete

Restaurant Le Bambou

Halle 3	täglich	mit Champagner Bar
	10-14 Uhr	Kulinaria Brunch auf der Messe
	11 Uhr	Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
	14 Uhr	Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
	16 Uhr	Die Hohe Kunst der Kaffeezubereitung - Vom Rösten bis zur Latte Art, tDeutschen Barista Meister 2006, Eric Wolf
		Österreich - ein Weinland im Aufwind - Vortrag und Verkostung,
		Ein Streifzug durch die Bordeaux Anbauggebiete - Vortrag und Verkostung,



Tägliche Events

Geschmacksparcours 10 -17 Uhr
Halle 2

Weinparcours 10-17 Uhr Präsentiert vom Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth
Halle 3

Schautafelwettbewerb 10 -18 Uhr Gedeckte Tische zum Thema "25 Jahre neue Semperoper Dresden"
Halle 2 Moderation Torsten Ebert, VSR Dresden

VIP/FB -Lounge täglich für Fachbesucher, Slow Food Anbieter, Aussteller
Halle 3 mit freundlicher Unterstützung von San pellegrino, Kaffee & Maschinen GmbH und Fruchtextpress

Samstag und Sonntag Programm vom TSC Synchron Chemnitz
Halle 2, Stand A61 Kindertanzgruppe und Latein unter Leitung von Viola Martin

Halle 3, Stand B01 Täglich Musik am Piano von Robert Deutschmann

Halle 3, Stand A01 täglich Do Koch aus Falkenhain - Stefan Petzsch präsentiert sein Mundart-Kochbuch und lädt zum interaktiven Kochen mit alltäglichen Dingen des Kühlschranks ein