

# PROGRAMM SAMSTAG, 14. NOVEMBER 2009

**13.00 – 14.00 Uhr** **Petra Fehre**, Miele- und Ernährungsexpertin bereitet kleine Köstlichkeiten wie saftigen Fisch, knackiges Gemüse und duftendes Brot im Dampfgarer und Klimabackofen. Gemeinsam mit dem Küchenfachteam von Uhl Schöner Leben, werden Fragen rund um die Kücheneinrichtung beantwortet.

**15.00 – 16.00 Uhr** **Bastian Pfeifer**, Gui Stuttgart, bringt einen für ihn typischen Leckerbissen auf die **kulinart**-Bühne: Ravioli vom Ochsenchwanz, darauf gebratener Seeteufel, Lado-Speck aus Italien, getoppt mit reiner Speck-Luft. Exponiert, hochwertig und mit intensivem Eigengeschmack.

**16.30 – 17.30 Uhr** **Frank Oehler**, Speisemeisterei, setzt auf eine Küche des kulinarischen Weltverständnisses: sinnvoll, lustvoll und vital. Im Gespann mit dem Interventionskünstler und Begründer der Einzimmertafel St. Amour, **Mario Ohno**, zelebrieren beide das feine Schmecken: Hirn mit Alblinsen und Avocado und ein legendärer Schweinswurst-Strudel aus dem Burgund, die Andouillette. Gewürzt mit jeder Menge Entertainment.

**18.00 – 19.00 Uhr** **Christopher Hinze**, verzaubert die Nascher im **kulinart**-Kochstudio mit Rezepten aus dem Buch von Bettina Matthaei „Im 7. Curryhimmel“, eine Neuerscheinung aus dem Hädecke-Verlag. Der Stuttgarter Biokoch übersetzt seine Wertschätzung für echte Produkte und deren Erzeuger in eine genussreiche, natürliche Küche an den Wurzeln des Geschmacks. Passend zur Saison gibt es Rote-Bete-Carpaccio mit Koriander-Kokos-Chutney und eine Kürbis-Curry-Suppe mit Kakis und Kokoscreme.

**20.00 – 21.00 Uhr** **Petra Fehre**, Miele- und Ernährungsexpertin bereitet kleine Köstlichkeiten wie saftigen Fisch, knackiges Gemüse und duftendes Brot im Dampfgarer und Klimabackofen und lädt die Besucher zum Mitmachen ein.



# PROGRAMM SONNTAG, 15. NOVEMBER 2009

Durch das vielfältige Rahmenprogramm im Uhl-Kochstudio führt Sie Petra Klein vom SWR 1

**11.00 – 12.30 Uhr** **Petra Fehre**, Miele- und Ernährungsexpertin bereitet kleine Köstlichkeiten wie saftigen Fisch, knackiges Gemüse und duftendes Brot im Dampfgarer und Klimabackofen. Gemeinsam mit dem Küchenfachteam von Uhl Schöner Leben, werden alle Fragen rund um die Kücheneinrichtung beantwortet.

**13.00 – 14.00 Uhr** „Ist es nicht schön – so einfach wie es ist“ - nach diesem Leitsatz pflegt Sternekoch **Ernst Karl Schassberger** in siebter Generation die Familientradition in der ehemals königlich württembergischen Flößerherberge dem Romantikhotel Schassberger am Ebnisee mit einer gehobenen, leichten, gradlinigen Küche und unverfälschten, meist regionalen Natur-Produkten von bester Qualität. Die kulinarik erlebt seine State-of-Art-Küche vom Welzheimer Wald mit: Rosa Rehrücken im Petersilienmantel auf Kürbisgemüse, Mangold-Maultaschen und Molejus. Auf Sterne-Niveau zubereitet.

**15.00 – 16.00 Uhr** „Kochen ist wie Blues – ohne feeling geht es nicht“, sagt der mehrfach ausgezeichnete Spitzenkoch, Foodstylist, Buchautor und Fernsehkoch **Steffen Sonnenwald**. Der Hädecke-Verlag verlegt das Genussbuch zur DMAX-Sendung „Fish 'n' Fun. Kochen + Angeln“. Sonnenwalds Signatur ist freaky & edel. Sein Tipp für die kulinarik: eine knusprige Lasagne vom Dorsch mit Blutwurst-Salsa und in Zitronenpfeffer gebratenen Thunfisch mit Wakame-Glasnudelsalat und Salsa Verde

**16.30 – 17.30 Uhr** **Petra Fehre**, Miele- und Ernährungsexpertin, bereitet kleine Köstlichkeiten wie saftigen Fisch, knackiges Gemüse und duftendes Brot im Dampfgarer und Klimabackofen.



**Frank Oehler**  
**Speisemeisterei**  
Schloss Hohenheim  
70599 Stuttgart  
Tel. 0711 342179 79  
Fax 0711 342179 78  
www.speisemeisterei.de



**Vom »Jungen Wilden« zum »Koch zu Hofe« ...**  
Frank Oehler ist kein Unbekannter in der deutschen Gourmet-Szene. Er wurde 1998 im berühmten »Gault Millau« als »Entdeckung des Jahres« gefeiert. In seinem Vorgänger-Restaurant »D'rescht« erkochte sich der umtriebige Allgäuer bereits einen »Michelin-Stern« und seine Ambitionen sind ungebrochen. **London, Basel, Kempten oder auch Marbella sind nur einige seiner Stationen.** Zuletzt inspirierte seine Küche den Film »Eden«, in dem die Moderatorin und Autorin Charlotte Roche eine Hauptrolle spielt. Mit dem Anspruch „weg vom Tempel“ begeistert der Sternekoch in der Speisemeisterei ein breiteres Publikum für den Urgeschmack der traditionellen Avantgarde mit japanischen Elementen.

**Mario Ohno**  
**REINSBURGHALLEN**  
Reinsburgstraße 86 A  
70178 Stuttgart  
Tel. 0711 62070 80  
ohno@reinsburghallen.de  
www.reinsburghallen.de



Interventionskünstler und Begründer der Einzimmertafel St. Amour, Mario Ohno, zelebriert das feine Schmecken. Die Einzimmertafel St. Amour ist kein Restaurant, sondern ein künstlerisches Projekt von Mario Ohno, entstanden aus der Liebe zu Lebensmitteln, zur Natur, zur Kunst und dem Interesse am Essen. Die Einzimmertafel St. Amour besteht seit dem Jahr 2000 und findet jeweils **im privaten Wohnzimmer des Künstlers als geschlossene Veranstaltung ab zwei bis zwanzig Personen** statt. St. Amour ist eine Erscheinungsform des in den Reinsburghallen kreierten Begriffs der Realen Plastik.

**Bastian Pfeifer**  
www.bastian-pfeifer.de  
**Gui Stuttgart**  
Olgastraße 133  
70180 Stuttgart  
Tel. 0711 64567 77  
kontakt@gui-stuttgart.de  
www.gui-stuttgart.de



**„Für Qualität kann ich nur stehen, wenn ich mich täglich davon überzeuge“**, sagt Bastian Pfeifer vom Gourmet-Restaurant Gui in Stuttgart. Je nach Intention ist seine Küche mal französisch, regional, italienisch, molekular, mit österreichischer Note oder molekularem Beiwerk versetzt. Sein Credo heißt „Probieren und Wagen“. Gui ist in der Weltsprache Esperanto ein Synonym für Genießen.

**Art Cuisine**  
**Steffen Sonnenwald**  
Akeleistraße 36  
82515 Wolfratshausen  
Tel. 08171/410022  
Fax 08171/41002  
art-cuisine@t-online.de  
www.art-cuisine.de



Foto: © Stefan Braun

**Herzlich willkommen bei Art Cuisine!**

Steffen Sonnenwald ist seit mehr als zehn Jahren selbstständig im Bereich Gastronomieberatung, Kochkurse und Foodstyling sowie als Autor und Fernsehkoch. Sein Credo ist die Weiterentwicklung und Verbreitung der Kochkunst auf vielfältigste Art und Weise. „Menschen durch gutes Essen glücklich zu machen ist eine wundervolle Aufgabe, der ich sehr gerne nachgehe. Altes Wissen über die Heilkraft von Kräutern und Gewürzen und deren Verwendung in der Küche neu zu entdecken und weiter zu vermitteln ein sehr großer Ansporn. Das Ganze gepaart mit viel Kreativität und Leidenschaft ist genau nach meinem Geschmack!“

**ROMANTIKHOTEL SCHAASSBERGER EBNISEE**  
**Ernst Karl Schassberger**  
Winnender Straße 10  
73667 Ebnisee  
Tel. 07184 292 0  
Fax 07184 292 204  
info@schassberger.de  
www.schassberger.de



Ernst Karl Schassberger war in den Sterneküchen dieser Welt zuhause. **Wirklich inspiriert hat ihn die Art von Alain Ducasse, dem weltweit einzigen Koch mit zwei Drei-Sterne-Restaurants.** In siebter Generation pflegt Ernst Karl Schassberger in der ehemaligen königlich Württembergischen Flößerherberge, dem Romantikhotel Schassberger am Ebnisee, die Familientradition mit einer gehobenen, leichten, gradlinigen Küche und unverfälschten, meist regionalen Natur-Produkten von bester Qualität. Die Ausrichtung seiner Küche im Gourmetrestaurant Ernst Karl (1 Michelinsterne) ist leicht und mediterran, sein Leitspruch dabei "ist es nicht schön - so einfach wie es ist".

**Christopher Hinze**  
**Der Speisenmeister**  
Christopher Hinze  
Alte Weinsteige 19  
70180 Stuttgart  
Tel. 0160 946709 77  
ch@der-speisenmeister.de  
www.der-speisenmeister.de



**Christopher Hinze ist leidenschaftlicher Biokoch, der in seiner genussreichen Küche ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.**

Seine Lust am Genuss und seine Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln und deren Erzeugern machen seine Kochkurse zu einem ganz besonderen Erlebnis. Der Speisenmeister Christopher Hinze bietet außerdem Biocatering, Homecooking, Training und Beratung. Erleben Sie mit dem beliebten Biokoch aus Stuttgart die Hädecke-Neuerscheinung „Im 7. Curryhimmel“ von Bettina Matthaei (1001 Gewürze) und deren einzigartige Curry-Mischungen.