



Durch das vielfältige Rahmenprogramm im MIELE-Kochstudio führt Sie Christian Kolb.

- | | |
|-------------------|---|
| 13.00 – 13.45 Uhr | Der hessische Spitzenkoch und Moderator Christian Kolb zeigt wie es besser geht: Slow Food Gourmet Burger statt Fast Food Burger. |
| 13.45 – 14.15 Uhr | Sigrid Lind weicht ein in die Geheimnisse funktioneller MIELE -Technik und zeigt was die neuen Geräte alles können. |
| 14.30 – 15.15 Uhr | MIELE Tafelkünstler Alexander Grossmann von der LifestyleWerkstatt zeigt den Besuchern wie die Oberhessische Kartoffelwurst vom Kalb selbst hergestellt wird und reicht dazu knusprige Kürbiströsti mit Kräuterschmand. Unbedingt gleich auch zu Hause probieren. |
| 15.30 – 16.00 Uhr | Monsieur Eric Martin vom Olivengut „La Magnanerie“ erzählt vom grünen Gold der Cevennen und nimmt Sie mit in die Provence. Danach dürfen Sie am Stand von La pitchoune Prouvèncò ausführlich kosten. Ein wahrer Genuss! |
| 16.15 – 17.00 Uhr | Die Lust am Miteinander hat in Frankfurts Genussecke Sachsenhausen den argentinischen Spitzenkoch Freddy Ochoa vom Restaurant Caracol und Cathérine Jamin von der Traditions-Confiserie Jamin zusammen geführt. Lassen Sie sich ein auf eine kulinarische Reise mit Ratatouille Quiche mit Ziegenkäse und Basilikum Pesto und erfahren Sie mehr über die Alchemie natürlicher Produkte. |
| 17.00 – 17.30 Uhr | Sigrid Lind präsentiert die neueste Technik gemäß dem Leitsatz: MIELE – immer besser! |
| 17.30 – 18.15 Uhr | Bernhard Tintemann , renommierter Küchenchef des Romantik- und Jugendstilhotels Bellevue in Traben-Trarbach lebt mit und für die Region. Er weicht ein in die Geheimnisse von bei Niedertemperatur gegartem Kalbstafelspitz. Bei nur 100 °C im Combi-Dampfgarer entstehen köstlich saftige Gerichte. Das Graupen-Rote-Bete-Risotto aus der Wokpfanne gibt diesem regionalen Highlight die perfekte Erdung. |
| 18.30 – 19.00 Uhr | Liebesdienste Home aus dem Oederweg reicht Schwarzwurzelquiche mit einem Aprikosen-Ingwer-Pesto. Ein Augen- und Gaumenschmaus der besonderen Art. |
| 19.30 – 21.30 Uhr | Ein Grund zum Anstoßen: Zehn Jahre kulinart Frankfurt!
Die Gastgeber laden zur Jubiläumsparty und holen sich Unterstützung bei Ausstellern und Besuchern. Lassen Sie sich das spontane Überraschungs-Zehn-Gang-Menü vom „Marktplatz kulinart“ nicht entgehen. Wir freuen uns darauf mit Ihnen zu feiern. |



- | | |
|-------------------|--|
| 11.00 – 11.45 Uhr | Der hessische Spitzenkoch und Moderator Christian Kolb zeigt wie es besser geht: Slow Food Gourmet Burger statt Fast Food Burger. |
| 12.00 – 12.30 Uhr | Sigrid Lind weiht ein in die Geheimnisse der innovativen Technik von MIELE und zeigt, wie man sie gekonnt einsetzt. |
| 12.30 – 13.15 Uhr | Tafelkünstler Bernhard Tintemann verwöhnt Sie am Sonntag mit bei Niedertemperatur gegartem Kalbstafelspitz. Bei nur 100 °C im Combi-Dampfgarer entstehen köstlich saftige Gerichte – zum Nachkochen empfohlen. Das Graupen-Rote-Bete-Risotto aus der Wokpfanne gibt diesem hessischen Highlight die perfekte Erdung. |
| 13.30 – 14.00 Uhr | Monsieur Eric Martin vom Olivengut „La Magnanerie“ erzählt vom grünen Gold der Cevennen und nimmt Sie mit in die Provence. Danach dürfen Sie am Stand von La pitchoune Prouvènco ausführlich kosten. Ein wahrer Genuss! |
| 14.15 – 15.00 Uhr | Residenzkoch Yoshihiro Iguchi vom japanischen Generalkonsulat in Frankfurt kredenzt: Gedämpfter Seeteufel auf Konbu-Algen und Schweinebauch in Bier-Sojasauce. Zum Thema japanische Aromen, UMAMI und Sake erläutert Yoshiko Ueno-Müller von UENO GOURMET die Welt der japanischen Gewürze und reicht korrespondierenden Premium-Sake. |
| 15.15 – 15.45 Uhr | Sigrid Lind präsentiert die neueste Technik gemäß dem Leitsatz: MIELE – immer besser! |
| 16.00 – 16.45 Uhr | Tafelkünstler Alexander Grossmann von der LifestyleWerkstatt präsentiert Ihnen Hessen à la carte: Oberhessische Kartoffelwurst vom Kalb auf knusprigen Kürbiströsti mit Kräuterschmand. Guten Appetit! Martin Dobner , Mitgründer der LifestyleWerkstatt, gibt einen Einblick in ihre Philosophie. |
| 17.00 – 18.00 Uhr | Goran Djukic hält zum Abschluss der kulinart einen weiteren Liebesdienst aus dem Oederweg für Sie bereit: Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäsepralinen in Mohn mit Salatgarnitur. |

