

CHEF-SACHE PROGRAMM

Avantgarde Cuisine Festival

Sonntag, 16.09.2018				Montag, 17.09.2018		
Hauptbühne	School of wine	Masterclass	Hauptbühne	School of wine	Masterclass	
9			Opening Welcome mit den CHEF-SACHE Ambassadors			
10	Opening		09.55 Uhr Jan-Philipp Berner	Blending eines 20 Y mit Graham's Port		
	Welcome		Alexander Dressel			
11	Thomas Bühner		10.45 Uhr Richard Rauch	Die großen Rotwein- herkünfte Österreichs	Future Restaurant	
	Dominik Wetzel & Sebastian Lege		B.o.t.B. Impulsgeber			
	11.45 Uhr Talk mit Ralf Bos	Bordeaux Incognito	Dominik Wetzel meets Sebastian Lege	11.30 Uhr Ana Roš		
B.o.t.B. Unternehmen						
12	Heiko Antoniewicz		Frédéric Bau	Rodeo durch die Champagne	Falsche Romantik Dominik Wetzel	
	12.45 Uhr Andreu Genestra	Add Ons – Additive in der Weinbereitung	Lunch Walk & Talk			
13	B.o.t.B. Grand Seigneur			powered by Transgourmet	Sauternes – Süßweine des Bordelais	Ecole Valrhona Frédéric Bau
	Crête & Johnson	Future Restaurant	The Duc Ngo			
				Sven Elverfeld		
14	Lunch	Kabinett- Revival	B.o.t.B. European Champion	New Trends in South America	Basque Culinary Center	
	Walk & Talk		14.15 Uhr Jan Hartwig und Christian Hümb's			
	powered by Transgourmet		Walk & Talk			
15	B.o.t.B. Meister d. Weine	Food Pairing Unter Null	B.o.t.B. Nationalheld	Beyond Sweetness + Kochen	Iceland – Catch fascination The Duc Ngo	
	15.15 Uhr Yoshizumi Nagaya		Joachim Wissler			
16	Walk & Talk	New Californian Icon Wines	15.45 Uhr Elena Arzak	Blind Tasting – Chardonnay Old & New World	Coolicious Heiko Antoniewicz	
	B.o.t.B. Mr. oder Mrs. Feel Good		Québec's Cuisine Charles-Antoine Crête & Cheryl Johnson			Walk & Talk
						B.o.t.B. Lebenswerk
17	17.00 Uhr Josep Roca		17.15 Uhr Pierre Gagnaire			
18	B.o.t.B. Hot Spot					
	18.15 Uhr Ivan & Sergey Berezutskiy					
19	Feuer und Eis Island Party powered by Deutsche See		CHEF-SACHE Captain's Dinner powered by BOS FOOD & Derag Living Hotel			