

Inhalte Speaker

René Borbonus - RESPEKT! Ansehen gewinnen bei Freund und Feind

Respekt ist der Sauerstoff unter den sozialen Elementen: Für das soziale Überleben unverzichtbar, aber nicht selbstverständlich in der Atmosphäre. Respekt setzt unglaublich viel Energie frei: Er macht Unternehmen erfolgreicher und Menschen nachweislich gesünder. Auf der anderen Seite mangelt es oftmals an Respekt. Wie passt das zusammen? Warum verhalten sich Menschen respektlos? Was sind typische Respektlosigkeiten des Alltags, und wie vermeiden Sie diese? Das und noch viel mehr erfahren Sie in 60 inspirierenden, spannenden und respektvollen Minuten mit René Borbonus. Erleben Sie seinen Vortrag: Ein Plädoyer für eine vergessene Tugend.

Jan Scheidsteger - Trends in der Gastronomie

Trends kommen und gehen, das Wort wird inflationär verwendet und durch die Dynamik der Welt hat man das Gefühl abgehängt zu werden. Was wird morgen wichtig und was muss ich nicht beachten? Jan Scheidsteger geht der Frage nach, was hinter den Trends liegt und wie man die Reizüberflutung umgeht und den Kern erkennt. Durch jahrelange Reisetätigkeit und intensive Beschäftigung mit Gastronomie und Psychologie entzaubert Jan Scheidsteger in seiner Keynote Gourmet-Burger und Co. Menschen haben Bedürfnisse, die sich mit der Zeit verändern und einen Einfluss auf Gastronomie haben. 10 klare und teilweise provokante Aussagen geben Ihnen das Handwerkszeug für die kommenden Jahre und lassen Sie über „Rainbow-Unicorn-Croissants“ schmunzeln. Wenn Sie verstehen wollen, wie Trends entstehen, sind Sie hier genau richtig.“

Inhalte Workshops

Jan Scheidsteger - Gastronomiekonzepte verstehen, Signale erkennen und anwenden lernen.

Wir entlarven den Code erfolgreicher Konzepte und nutzen das Wissen. Was hat der Mensch damit zu tun? Handlungsanweisungen für moderne Gastronomie. Welche Muster und Signale senden aktuell erfolgreiche Konzepte Ihrer Zielgruppe? Welche Bedürfnisse haben diese Zielgruppe, welche Personas gibt es und wie entwickelt man nutzerzentrierte Angebote? Dabei wird die grundsätzliche Veränderung der Gesellschaft berücksichtigt und in Handlungsanweisungen und to dos für die moderne Gastronomie von heute und morgen übersetzt.

Nils Jorra - Nachhaltigkeit und Veredelung bei Fleisch

Durch das Veredeln von Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz entstehen Produkte, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Der Edelschimmelpilz bewirkt, dass Fleischstücke von Rind, Schwein und Kalb eine maximale Stufe an Zartheit erreichen. Zusätzlich verleiht der Pilz dem Fleisch das unvergleichlich, nussige Aroma von Luma. Was vor wenigen Jahren aus Neugierde für Fleisch entstand, ist heute ein Garant für hochwertige Lebensmittel. Im Workshop wird eine Vielzahl von Möglichkeiten präsentiert um „From Nose to Tail“ ganzheitlich alles zu verwerten. Rassen, Zuschnitte, Reifungs-/ Veredelungsmöglichkeiten aber auch die schlussendlich resultierenden Zubereitungsarten

fließen in diesen Workshop ein. Verkosten sie gemeinsam die neusten Entwicklungen von einem der innovativsten Fleischlieferanten in Europa.

Patricia Küll - Die Kunst der Selbstführung

Im Gespräch mit erfolgreichen Menschen und was Führungskräfte daraus lernen können.

Was haben die rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin Malu Dreyer, die Modedesignerin Anja Gockel und einige andere erfolgreiche Menschen gemeinsam? Sie strahlen trotz enormer Belastungen eine gewisse Lebensfreude aus. Wie schaffen sie das? Was machen sie anders? Darüber habe ich mich mit diesen Menschen unterhalten und aus den Antworten Regeln entwickelt, die jeder Führungskraft dabei helfen, sich selbst zu führen. Es geht dabei um die innere Haltung, um Wertschätzung, Reflektion, Dankbarkeit und Achtsamkeit. Denn nur wer sich selbst führen kann, kann auch andere führen.

Herwig Hacker - VINTAGE COLLECTION

Bereits in der Bibel wird alter Wein hervorgehoben: "Aber niemand, der alten Wein getrunken hat, will anschließend neuen. 'Der alte ist besser', wird er sagen" (Lucas 5/39). Auch Beethoven bittet seinen Verleger Schott in Mainz 1827 ihm "guten alten Rhein- und Mosel Wein, der in Wien für kein Geld der Welt unverfälscht zu haben ist" (Wegeler, Franz-Gerhard: Bibliographische Notizen zu Ludwig van Beethoven, 1837), zuzusenden. In unserer Welt hat sich die Semantik des Begriffs vom "alten Wein" ins Gegenteil verkehrt, so dass wir vor einiger Zeit den Begriff "Vintage", der sich im Englischen für gute alte Sachen bewahrt hat, im Jahr 2012 auf Riesling übertragen habe.

Weine der Wegeler Vintage Collection sind nicht zufällig alt gewordene Weine, sondern ganz bewusst für einen späteren Trinkgenuss weggelegte Flaschen. Dass man dies nicht mit allen Weinen machen kann, muss nicht extra erwähnt werden. Im Workshop Vintage Collection lernen Sie die einzigartigen Geschmacksbilder ausgesuchter gereifter Rieslinge kennen und Sie erfahren, wie Sie diese erfolgreich einsetzen können.

Küchenparty mit Mike Schiller, Christian Eckhardt und Daniel Pape **Sterne Koch Mike Schiller von Schillers Restaurant**

Schiller´s Küche konzentriert sich auf das Wesentliche. Mit schlichter Eleganz und großer Detailtiefe werden seine Produkte zubereitet. In der Küche wendet er die modernste Küchen-Technik an und besinnt sich dabei zurück auf traditionelle Zubereitungsmethoden aus der ganzen Welt – 48h Niedergaren, Fermentieren oder Garen in der Schweinblase.

Christian Eckhardt – Pürs Andernach

Auf Basis der klassisch französischen Küche setzt Eckhardt, der 2015 vom Gault&Millau zu Hessens bestem Koch ernannt wurde und der in der Villa Rothschild zwei Michelin-Sterne erreicht hatte, seine Gerichte in leichter und moderner Handschrift um, dabei setzt er auf die Weiterentwicklung seines eigenen Küchenstils.

Sterne Koch Daniel Pape – DaVinci Koblenz

Daniel Pape vom Restaurant Da Vinci ist einer der beiden Sterne Köche in Koblenz, die der Restaurantführer Guide Michelin auch für 2018 wieder ausgezeichnet hat. Neben Mike Schiller gehört Daniel Pape damit zu den 300 besten Gourmetköchen Deutschlands. Der Küchenstil von Daniel Pape kann als zeitgemäß und modern interpretiert, mit französischer Abstammung charakterisiert werden.