

Wir wollen über Wein und Brot, aber eben auch über Kochen, Essen und Genießen diskutieren. Sehr renommierte Referenten werden Impuls-Vorträge halten und in die Kunst des "Entwerfens und Planens von Gastro-Konzepten" einführen.

Erntedank–

Entwicklung von gastronomischen Entwurfskonzepten

21–09–2017
18–00

Programm	18–30 Gastronomische Atmosphären und wie wir sie entwickeln und planen
	18–45 Gastrokonzepte, wie sie entstehen und welche Rezeptur zur Anwendung kommt
	Dialog mit dem Auditorium, Fragen und Antworten
	19–30 Weinprobe und Zwiebelkuchen
	20–30 Umsetzung dieser Gastrokonzepte – was ist daraus geworden?
	Dialog mit dem Auditorium, Fragen und Antworten
	21–15 Entwerfen ist wie Kochen – auf die Rezeptur kommt es an
	21–30 Weinprobe und Zwiebelkuchen Offenes Dialogende
	Sprecher

Prof. Rudolf Schrickler

Alexander Fehre
Studio Alexander Fehre | Innenarchitektur

Dominik Schäfer
Dittel Architekten GmbH

Cord Glantz
Geplan Design

Musik
Sonja Wenst