



Samstag, 13. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

Backen

- 11 Uhr **Cupcakes – Schritt für Schritt zu kleinen leckeren Kunstwerken**
(mundus – Fine Art Bakery)
- 12 Uhr **Chocoholics, Vollwert-Brötchen/ Baguette, Müsliriegel – Backideen von Thermomix**
(Thermomix)
- 13 Uhr **Dripcakes – einfach selber machen**
Der Dripcake ist nicht nur ein absolutes Highlight für die Augen, sondern auch traumhaft lecker!
(mundus – Fine Art Bakery)



Foto © mundus

- 14 Uhr **Bourbon Pecan Tarte & Voralberger Käseespätzle und Zopf Kuchen**
(Patrick Döring, Vorstand AGILA & ehem. Generalsekretär der Bundes-FDP mit Dietmar Althof, Direktor der Schlossküche Herrenhausen)
- 15 Uhr **Die verschiedenen Flechtarten von Hefezöpfen**
(Manz Backtechnik)
- 16 Uhr **Macarons – das geheimnisvolle französische Gebäck leicht gemacht**
(mundus – Fine Art Bakery)

Sonntag, 14. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

Backen

- 11 Uhr **Cupcakes – Schritt für Schritt zu kleinen leckeren Kunstwerken**
(mundus – Fine Art Bakery)
- 12 Uhr **Chocoholics, Vollwert-Brötchen/ Baguette, Müsliriegel – Backideen von Thermomix**
(Thermomix)
- 13 Uhr **Dripcakes – einfach selber machen**
Der Dripcake ist nicht nur ein absolutes Highlight für die Augen, sondern auch traumhaft lecker!
(mundus – Fine Art Bakery)



Fotos © Thermomix

- 14 Uhr **Schoko-Kuchen mit flüssigem Karamellkern & bunter Limo-Kuchen**
(NP-Koch Karl-Heinz Friedel aus dem „Vier Jahreszeiten“ mit Ramona Schumann, Bürgermeisterin der Stadt Pattensen)
- 15 Uhr **Die verschiedenen Flechtarten von Hefezöpfen**
(Manz Backtechnik)
- 16 Uhr **Macarons – das geheimnisvolle französische Gebäck leicht gemacht**
(mundus – Fine Art Bakery)

Änderungen vorbehalten!

Montag, 15. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

Backen

- 11 Uhr **Die verschiedenen Flechtarten von Hefezöpfen**
(Manz Backtechnik)
- 12 Uhr **Chocoholics, Vollwert-Brötchen/ Baguette, Müsliriegel – Backideen von Thermomix**
(Thermomix)
- 13 Uhr **Cupcakes – Schritt für Schritt zu kleinen leckeren Kunstwerken**
(mundus – Fine Art Bakery)



Foto © mundus

- 14 Uhr **Kürbis-Muffins und Holunder-Bisquite-Roulade**
(NP-Koch Jörg Lange aus dem Lindenkrug, auch zertifizierter Bio-Koch und Regionalvorsitzender der Dehoga)
- 15 Uhr **Cupcakes mit Frosting & Tranche Parisenne mit Äpfeln**
(Marché Int. The food lovers' company)



Foto © Diana Frohmüller

- 16 Uhr **Macarons – das geheimnisvolle französische Gebäck leicht gemacht**
(mundus – Fine Art Bakery)

Dienstag, 16. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

Kochen

- 11 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche**
(Thermomix)
- 12 Uhr **Kochshows mit Michael Thürnau**
Kultmoderator und Bingobär
Michael Thürnau verrät seine liebsten Rezipete

Fotos © Michael Thürnau



- 13 Uhr **Cupcakes mit Frosting & Tranche Parisenne mit Äpfeln**
(Marché Int. The food lovers' company)
- 14 Uhr **Lachs und Jacobsmuscheln im Paket gegart**
(NP-Koch Oliver Hodemacher, Küchenchef „Mövenpick am Kröpcke“)
- 15 Uhr **Kochshows mit Michael Thürnau**
Kultmoderator und Bingobär
Michael Thürnau verrät seine liebsten Rezipete



Fotos © Thermomix

- 16 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche**
(Thermomix)

Mittwoch, 17. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

11 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche** (Thermomix)

12 Uhr **Kochshows mit Michael Thürnau**
Kultmoderator und Bingobär
Michael Thürnau verrät seine
liebsten Rezepte



Fotos © Michael Thürnau

13 Uhr **Rollbrote: Käse Schinken & Ofenkürbis**
(Marché Int. The food lovers' company)

14 Uhr **Iberico-Kotelett mit breiten Schnittbohnen und Merquez auf Selleriestampf**
(NP-Koch Ronny Spaniel, Kückenchef „La Rock“)

15 Uhr **Kochshows mit Michael Thürnau**
Kultmoderator und Bingobär
Michael Thürnau verrät seine
liebsten Rezepte

16 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche** (Thermomix)

Donnerstag, 18. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

11 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

12 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche** (Thermomix)

13 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

14 Uhr **Geräucherter Hering mit jamaikanischer Pfeffersauce, Kochbananen und Mangold & Rinderfilet mit Balsamico-Jus und Rosmarin-Kartoffeln**
(Mr. President-Sänger Delroy Rennalls mit Fitnesstrainer Sebastian Fobe („Bachelor in Paradise-Star“))



Foto © Frank Wilde

15 Uhr **Rollbrote: Käse Schinken & Ofenkürbis**
(Marché Int. The food lovers' company)

16 Uhr **Schokoladenpudding, Gemüseplatte mit heller Sauce, Basilikumpesto – Thermomix, die schnelle Alltagsküche** (Thermomix)

Freitag, 19. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

11 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)



Fotos © Thermomix

12 Uhr **Schwarztee-Kuchen, Rote-Linsen-Suppe – Mercimek Çorbasi, Dattel-Curry-Dip – Internationales aus dem Thermomix** (Thermomix)

13 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

14 Uhr **Indisches Gemüsecurry mit Kürbis & Schwarze Nudeln mit Seegras, Scampis, Muscheln und Koriander-Chillibutter**
(NDR 1- Moderatorinnen Susanne Neuß und Martina Gilica mit dem GOP-Küchenchef Moritz Bochnig)

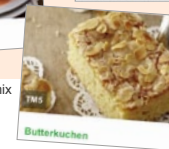
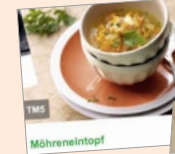
16 Uhr **Schwarztee-Kuchen, Rote-Linsen-Suppe – Mercimek Çorbasi, Dattel-Curry-Dip – Internationales aus dem Thermomix** (Thermomix)

Samstag, 20. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

11 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

12 Uhr **Birnen-Feigen-Konfitüre, Möhreintopf, Butterkuchen – Regionales aus dem Thermomix** (Thermomix)



Fotos © Thermomix

13 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

14 Uhr **Vitello Aspargi & Seeteufel-Saltimbocca mit Risotto**
(NP-Koch Markus Kirchner, Kantinendirektor Allianz mit Unfallchirurg Dr. Wego Kregehr, 12 Jahre lang Mannschaftsarzt von Hannover 96)

16 Uhr **Birnen-Feigen-Konfitüre, Möhreintopf, Butterkuchen – Regionales aus dem Thermomix** (Thermomix)

Sonntag, 21. Okt.

Moderation
Christoph Dannowski
(NEUE PRESSE)

11 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

12 Uhr **Birnen-Feigen-Konfitüre, Möhreintopf, Butterkuchen – Regionales aus dem Thermomix** (Thermomix)

13 Uhr **Kunstvolles Fingerfood: selbstgemachte Canapés und Häppchen**
(Minzblatt Sarah Röder & Gastkoch Saoussen Ben Ameur Villain)

14 Uhr **Selbstgemachte Eiernudeln in Zucchini-Safran-Sauce & Spaghetti mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto**
(Marquess-Frontman und Sänger Sascha Pierro mit Elliott Usifo, Redaktionsleiter des Landesstudios Niedersachsen und Bremen von RTL Nord)



Foto © Marquess

16 Uhr **Birnen-Feigen-Konfitüre, Möhreintopf, Butterkuchen – Regionales aus dem Thermomix** (Thermomix)