

YCU YOUNG CHEFS UNPLUGGED

BE DIFFERENT

BROUGHT BY
 CUSTOM
CULINARY
BE DIFFERENT TO THE REST

15.-17. OKTOBER 21
MESSEQUARTIER DORNBIRN
VORARLBERG / AUSTRIA
IM HERZEN EUROPAS

DOMINIK SATO SEEPARK THUN / FABIO TOFFOLON SÄUSSEREN STAND BERN
JEREMIAS RIEZLER ALPHOTEL WALSASTUBA
/ JOERG SCHMID WILDBAKER / MARIANUS VON HÖRSTEN
CHRISTOPH LINDPOINTER / SEBASTIAN PRILLER RIEGELE
MARCEL THIELE / GABRIELA FREI / LUKAS WALCHHOFER
/ ALEX TIERZ CUSTOM CULINARY

Partner des EVENTS

 TRANS
GOURMET

 AMA
GENUSS
REGION

 RAK
RAK
RESTAURANT
ASSOCIATION

 BRESC
Produits Culinaires



YOUNG CHEFS UNPLUGGED PROGRAMM

BROUGHT BY



FREITAG 15. OKTOBER 2021 PRE OPENING

- 18:00 - 18:45 **PREISVERLEIHUNG „XIBERGSKILLS“ & AUSZEICHNUNG KOCH DER KÖCHE 2021**
- 18:45 - 19:30 **MEET AND GREET JOERG SCHMID**
Junges, wildes Handwerk und die Chancen damit!
- 19:30 - 21:00 **G5 APÉRO UND COME 2GETHER**

SAMSTAG 16. OKTOBER 2021

- 08:00 - 08:10 **CHECK-IN UND BEGRÜSSUNGSKAFFEE**
- 08:10 - 08:15 **ERÖFFNUNGSREDE**
- 08:15 - 08:45 **Referat / TINA MARCELLI - SÜDTIROL**
- 08:45 - 09:30 **Workshop 11ER GENUSSBUSS**
- 08:45 - 09:30 **Workshop Runde 1 /**
SENSORIK PARCOUR|DIE PFLANZLICHE KÜCHE IST LECKER! (90)|MESSER SCHLEIFEN UND HANDHABUNG (90)|FOODFOTOS, SMARTPHONE & SOCIAL MEDIA|KÄSE GEZIEHLT EINSETZEN (90)|MEERESFRÜCHE|CURRY PFEFFER STAYS PICED|FRÜCHTE UND GEMÜSESCHNITZEN (90)|VEGANE ERNÄHRUNG NACHHALTIGKEIT CUSTOM CULINARY
- 09:40 - 10:25 **Workshop Runde 2 /**
FOODFOTOS, SMARTPHONE & SOCIAL MEDIA|MEERESFRÜCHE | VALRHONA - SCHOKOLADE WORKSHOP|FLEISCH RICHTIG MARINIEREN|FIGHT THE FOOD WASTE
- 10:35 - 11:20 **Workshop Runde 3 /**
SENSORIK PARCOUR|DIE PFLANZLICHE KÜCHE IST LECKER!(90)|MESSER SCHLEIFEN UND HANDHABUNG (90)|FOODFOTOS, SMARTPHONE & SOCIAL MEDIA| CURRY PFEFFER STAYS PICED|FRÜCHTE UND GEMÜSESCHNITZEN (90)|VEGANE ERNÄHRUNG/NACHHALTIGKEIT|BIERSOMMELIERE|FIGHT THE FOOD WASTE |KÄSE GEZIEHLT EINSETZEN (90)|BIERSOMMELIERE|
- 11:30 - 12:45 **MITTAGESSEN**
Chefs Corner bei den FOODTRUCKS
- 12:45 - 13:00 **Impulse / AMA GENUSS REGION - AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. IN DIE WELT.**
Susanne Zeiler
- 13:00 - 14:00 **Referat / CHRISTOPH LINDPOINTNER**
Die ganze Kakao Bohne
- 14:00 - 14:45 **Workshop Runde 4 /**
SENSORIK PARCOUR| FIGHT THE FOOD WASTE|FLEISCH RICHTIG MARINIEREN| MEERESFRÜCHE | KOPPERT CRESS MICRO LEAFS|BIERSOMMELIERE |FOODFOTOS, SMARTPHONE & SOCIAL MEDIA
- 14:55 - 15:40 **Workshop Runde 5 /**
DIE PFLANZLICHE KÜCHE IST LECKER!(90) |MESSER SCHLEIFEN UND HANDHABUNG (90)|KÄSE GEZIEHLT EINSETZEN| (90)|FRÜCHTE UND GEMÜSESCHNITZEN(90)| VALRHONA - VANILLE WORKSHOP| VEGANE ERNÄHRUNG/NACHHALTIGKEIT CUSTOM CULINARY
- 15:50 - 16:35 **Workshop Runde 6 /**
SENSORIK PARCOUR|KOPPERT CRESS MICRO LEAFS | FOODFOTOS, SMARTPHONE & SOCIAL MEDIA |MEERESFRÜCHE | FIGHT THE FOOD WASTE| WELS NATÜRLICH - WELS STADLERHOF MÄDER FISCH. QUALITÄT-NACHHALTIGKEIT-REGIONALITÄT EINPRODUZENT DER AMA GENUSS REGION
- 17:00 - 18:00 **Keynote / ALTE RASSEN/SORTEN - NACHHALTIGKEIT - KULINARIK & GENUSS**
Jeremias Rietzler - Ö Kleinwalsertal
- 18:00 - 19:00 **Keynote / GASTRONOMIE & NACHHALTIGKEIT**
Marianus von Hoersten
- 19:00 - 23:30 **YCU Gastro Premium Night #Edition 2021**
Kitchenparty mit Köchen und Gastronomen
ab 20:30 Live Act Opération Zéro

SONNTAG 17. OKTOBER 2021

- 09:30 - 10:00 **Talk am Herd /**
- 10:30 **Gruppenfotos**
- 11:00 - 12:00 **Spielerischer Wetthampf / STERNE ZWILLINGE - SCHWEIZ**
Dominik Sato und Fabio Toffolon je 1 Michelin
- 11:30 - 12:45 **MITTAGESSEN** Chefs Corner bei den FOODTRUCKS
- 14:00 **ABSCHLUSS /HEIMREISE wir sehen uns wieder**
YCU #Edition 2022 - SAVE THE DATE: 14.10. - 16.10.2022



@YCUevent #YCU21