

CHEF-SACHE

Avantgarde Cuisine Festival

MIT HYBRIDEM KONZEPT UND AKTUELLEN BRANCHENTHEMEN:

TOP-GASTRO-EVENT CHEF-SACHE HOLT IN DÜSSELDORF ZUM 12. MAL DIE SPITZENKÖCHE AUF DIE BÜHNE



Hamburg, 22. Juni 2021 – Seit 2008 hat sich die CHEF-SACHE zum größten „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum entwickelt und lockt jedes Jahr das Who’s Who der internationalen Kulinarik-Branche an. Das B2B-Event stellt die Relevanz der Gastronomie hierzulande eindrucksvoll unter Beweis und bietet der Branche ein einzigartiges Netzwerkforum. Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers, Culinary Professionals und solche, die es werden wollen – sie alle finden in den unterschiedlichen Bereichen der Veranstaltung vielfältige Inspirationen, geballtes Know-how und professionellen Austausch zu allen relevanten Themen der Branche. 2020 musste die Veranstaltung coronabedingt abgesagt werden. Am 3. und 4. Oktober 2021 ist sie als eines der ersten Live-Formate nach dem Lockdown nun zurück in Düsseldorf – und ihr Motto hochaktuell: die Wiedergeburt der Gastronomieszene nach dem Lockdown.

Der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene geht dieses Jahr bereits in die 12. Runde und öffnet seine Türen am 3. und 4. Oktober 2021 erneut im Düsseldorfer Areal Böhler. Auch in diesem Jahr bietet das erfolgreiche Gastronomie-Symposium ein Forum für über 3.000 Branchenentscheider – darunter mehr als 160 Sterneköche sowie zahlreiche Unternehmen und Dienstleister aus der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Auf der Bühne präsentieren Spitzenköche aus der ganzen Welt ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Mehr als 130 Produzenten stellen ihre Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich an eigenen Ständen auf einer Ausstellungsfläche vor. Drei weitere Bereiche – die Masterclasses, die School of Wine und das Coffee College – bieten Formate für Live-Demonstrationen, Verkostungen und Produktpräsentationen.

Das Motto 2021: „Rebirth – the Post-Shutdown Gastronomy“

Wie viele andere Veranstaltungen fiel auch die CHEF-SACHE im vergangenen Jahr pandemiebedingt aus. Nun meldet sie sich mit einem neuen, hybriden Format zurück – und einem Motto, das aktueller nicht sein könnte: „Rebirth, the Post-Shutdown Gastronomy“.

„Corona hat die Welt, die Menschen und unsere Branche verändert“, erläutert Thomas Ruhl, der mit seinem Magazin Port Culinaire sowie mit FLEET Events und der Landesmesse Stuttgart Ausrichter der Veranstaltung ist. „Pandemie und Lockdown stellten die größte Herausforderung für die Gastronomie und das Beherbergungsgewerbe seit dem zweiten Weltkrieg dar. Mit intelligenten Konzepten, staatlichen Hilfen und der Unterstützung ihrer Stammgäste haben viele Betriebe überlebt, ein back to usual wird es jedoch für die meisten von ihnen nicht geben.“

Viele Gastronomen haben sich in dieser Zeit sozial engagiert, haben Take-aways entwickelt und Onlineshops aufgebaut – teils mit so großem Erfolg, dass diese Aktivitäten als zusätzliches Profit-Center auch für die Zukunft erhalten bleiben. Vielen bot die Zeit des Shutdowns auch die Muße, generell über ihr Konzept und das eigene Leben nachzudenken. So trennte sich mancher von gewachsenen, aber letztlich unprofitablen Geschäftsfeldern und strebt eine ausgeglichene Work-Life-Balance an. „All diesen Themen widmet sich die CHEF-SACHE in diesem Jahr“, so Thomas Ruhl. „Gemeinsam mit den Brancheninsidern wollen wir auf der CHEF-SACHE die Post-Corona-Gastronomie in Deutschland und der Welt analysieren.“

Weiter im Fokus: Nachhaltigkeit

Bei aller Beschäftigung mit den Auswirkungen der Pandemie auf die Branche darf ein Thema für die Veranstalter jedoch auf

keinen Fall in den Hintergrund geraten: die Nachhaltigkeit. Die Ökosysteme unseres Planeten stehen vor dem Kollaps, der Klimawandel ist für alle spürbar. Die Lebensmittelproduktion für Restaurants und private Haushalte trägt mit einem Drittel zum weltweiten CO₂-Ausstoß bei. Deshalb kann gerade die Gastronomie- und Hotelleriebranche einen großen Beitrag zur Verbesserung der Ökobilanz beitragen. Vorreiter der Branche in diesem Bereich wie die brasilianische Köchin und Gastronomin Manu Buffara aus Brasilien oder Dan Barber aus den USA teilen – in diesem Jahr voraussichtlich in digitaler Form – ihre Vorgehens- und Denkweise mit den Teilnehmern des Events.

Auch beim Messebau setzen die Veranstalter auf Nachhaltigkeit. So konnte zum Beispiel der international agierende Eventausstatter Party Rent als Partner für das Event-Equipment gewonnen werden.

Mit vereinten kulinarischen Kräften – die Veranstalter

Ausrichter der Veranstaltung ist die CE Chefs Events GmbH in Zusammenarbeit mit Port Culinaire und Thomas Ruhl. Die CE Chefs Events ist ein Joint Venture der Hamburger FLEET Events GmbH und der Landesmesse Stuttgart. Grund des Zusammenschlusses war nicht nur das gemeinsame Interesse aller Beteiligten an der Gastronomie, sondern auch das erklärte Ziel, durch die Bündelung der Netzwerke und Verbindungen zu Industrie und Politik dem Avantgarde Cuisine Festival zu neuer Stärke zu verhelfen.

„Wir sind angetreten, um die Gastronomie in Deutschland ganzheitlich zu stärken und zu verbessern und der deutschen Küche den Stellenwert zu verleihen, der ihr international zusteht: eine Spitzenposition“, erklärt Ann-Marie Nappari, Projektleiterin der CHEF-SACHE bei FLEET Events. „Die CHEF-SACHE ist ein Magnet für die Größen der Kulinarik und spiegelt das derzeitige Geschehen in der Spitzengastronomie in Echtzeit wider. Darauf sind wir sehr stolz.“ Der Erfolg der CHEF-SACHE, da sind sich die Veranstalter sicher, ist das Ergebnis aller: erstklassige Chefs, etablierte Aussteller, starke Partner mit einem hervorragenden Netzwerk und versierte Fachbesucher.

The Stage is Yours – jetzt Partner werden

Zahlreiche Partner und Aussteller aus der Branche sind bereits an Bord, soz. B. HELA Gewürzwerk, Tina Pfaffmann Weine, Spoonfellas, Party Rent, HÖRL-1993 oder BOS FOOD. „Wir freuen uns über weitere Kooperationen mit Unternehmen und Marken, die das einzigartige Forum der CHEF-SACHE für ihre Präsentation nutzen wollen“, so Ann-Marie Nappari. „Ob mit einem eigenen Stand auf der Ausstellungsfläche, als Sterne-Partner oder als Präsentator der Masterclasses – wir bieten mit einem der angesagtesten Gastro-Events die ideale Plattform und ein hochkarätiges Publikum, das seinesgleichen sucht.“



DIE EVENT-INHALTE

Das Symposium – große Chefs auf großer Bühne

Die besten Avantgarde-Chefs der Welt – live on stage. Im Symposium – dem Herzstück der CHEF-SACHE – dreht sich alles um die Kulinarik von morgen. Hier präsentieren internationale Top-Köche voller Leidenschaft und auf Weltklasse-Niveau ihre Visionen, Ideologien und Ideen. Das Symposium wird auch in diesem Jahr wieder Schauplatz und Hauptbühne für die Besten der besten internationalen Küchenchefs und für aufstrebende Jungköche; einige der Chefs werden dabei voraussichtlich nicht live vor Ort auftreten, sondern digital auf die Bühne geschaltet werden.

In Düsseldorf u.a. dabei: Manu Buffara (Restaurant Manu, Curitiba/Brasilien), Dan Barber (New York/USA) sowie Tobias Bätz (Alexander Herrmann by Tobias Bätz, Wirsberg). Als Bühnenchefs unterstützen Volker Hecht, Nicole Grün und Markus Schneider, die Moderation übernimmt Alexander Herrmann.

Die Ausstellung – Food-Trends, kulinarische Innovationen, technische Neuheiten

Auf der Ausstellungsfläche präsentieren mehr als 130 etablierte Produzenten, Hersteller und Partner aus der Spitzengastronomie ihre innovativen, hochwertigen Produkte und Dienstleistungen. Hier werden Trends vorgestellt, Ideen getestet, Inspirationen gesammelt und Kontakte für das Business von morgen geknüpft.

Die Masterclasses – Wissenstransfer für Gastronomen und Culinary Professionals

Die Masterclasses finden auf der Zweitbühne im Bereich der Ausstellung statt und bieten Platz für Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträge. Top-Referenten präsentieren und vertiefen aktuelle Trendthemen.

School of Wine powered by Sommelier Union – die hochklassige Weiterbildung für Sommeliers und Weinexperten

Die School of Wine vermittelt wertvolles Know-how auf Weltklasse-Niveau und richtet sich an Sommeliers, Winzer, F&B-Manager, Köche und Servicemitarbeiter mit einer hohen Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Ob Aromen, Terroir oder Weinlage: In der School of Wine führen Weinexperten mit spannenden Vorträgen und exklusiven Weintastings die Gäste durch die faszinierende Welt des Weines und interpretieren dabei die aktuellsten Trends. Gehostet wird dieser Bereich von der Sommelier Union. Ergänzt wird die „Schule“ durch den „Schulhof“ mit Ausstellern aus dem Getränkebereich.

Coffee College powered by Coffee Consulate – die ganze Welt des Kaffees

Das schwarze Getränk mit der wachsenden Fangemeinde gewinnt immer mehr Bedeutung für gastronomische Betriebe. Cuptastings, Masterclasses und Aromen-Labyrinths entschlüsseln den Kaffee in seiner Aromen- und Geschmackswelt völlig neu und überraschend und präsentieren die neuesten technischen Entwicklungen.

Interessierte Fachleute erhalten im Coffee College Spezialwissen zu Rohkaffees, deren Arten, Varietäten, Aufbereitungen sowie den Röst- und resultierenden Geschmacksprofilen. Gehostet wird dieser Bereich vom Coffee Consulate, kuratiert von Dr. Steffen Schwarz.

Best of the Best Award – der „Branchen-Oscar“

Der Best of the Best Award, wo könnte er besser verliehen werden als auf der CHEF-SACHE? Der Award, eine Initiative von Port Culinaire, wird nicht von einer Fachjury oder Redaktion vergeben, sondern die „Besten der Besten“ werden von der gesamten Branche gewählt. In diesem Jahr wird es aus aktuellem Anlass eine neue Kategorie geben: Best Shutdown Strategy 2021.

Am 3. Oktober werden die Awards feierlich auf der Hauptbühne des Events verliehen. Auf der anschließenden After-Show-Party darf dann – je nach den dann geltenden Auflagen – ausgelassen gefeiert und genetzwerkt werden.

Weitere Infos zum Abstimmungsprozess finden sich auf <https://chef-sache.eu/duesseldorf/best-of-the-best/>.

ÖFFNUNGSZEITEN & TICKETS

| | |
|-----------------------------------|---|
| Sonntag, 03. Oktober 2021: | 10 – 19 Uhr, anschließend After-Show-Party |
| Montag, 04. Oktober 2021: | 10 – 18 Uhr |
| Tages-Ticket Sonntag | 89 EUR ermäßigt 49 EUR* |
| Tages-Ticket Montag | 89 EUR ermäßigt 49 EUR* |
| 2-Tages-Ticket (So/Mo) | 129 EUR ermäßigt 69 EUR* |

*Schüler, Studenten und Menschen mit Behinderung

Das Ticket beinhaltet den Zugang zu Symposium und Ausstellung, den Masterclasses, der School of Wine, dem Coffee College und der After-Show-Party.

Gruppenangebot für Schulklassen:

| | |
|---------------------------|--|
| Zutritt für 1 Tag: | 275,00 EUR (10 Schüler + 1 Lehrer) 525,00 EUR (20 Schüler + 1 Lehrer) |
|---------------------------|--|

Hier können Tickets für die CHEF-SACHE erworben werden:
<https://tickets.chef-sache.eu/de/shop/chef-sache-duesseldorf-2021>