

CHEF-SACHE

Avantgarde Cuisine Festival

TOP-GASTRO-EVENT CHEF-SACHE:

DAS PROGRAMM STEHT, DER COUNTDOWN LÄUFT.



Hamburg, 31. August 2021 – Noch 32 Tage, dann ist es endlich wieder so weit: Die CHEF-SACHE, das größte Avantgarde Cuisine Festival im deutschsprachigen Raum, bittet zu Tisch. Auch in diesem Jahr gibt sich das Who's who der internationalen Spitzengastronomie ein Stelldichein auf dem B2B-Event. Programm und Protagonisten können sich sehen lassen.

Am 3. Oktober 2021 um 10 Uhr hat das Warten ein Ende: Die CHEF-SACHE, der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene, öffnet in Düsseldorf als eines der ersten Live-Formate seiner Art nach dem Lockdown seine Türen für über 3.000 Branchenentscheider aus der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Die Teilnehmer:innen erwartet ein vielseitiges, inspirierendes Programm zu verschiedensten Themenbereichen – und die Stars der internationalen Chef-Szene.

Visionen für die Kulinarik von morgen: das Programm auf der Hauptbühne

Herzstück der CHEF-SACHE sind die Präsentationen einiger der besten nationalen und internationalen Avantgarde-Chefs der Welt auf der kulinarischen Hauptbühne – live oder digital zugeschaltet. Auch in diesem Jahr dürfen sich die Gäste hier auf mitreißende Talks und Liveshows freuen: zum Beispiel mit Heinz Reitbauer

vom Wiener Steirereck, mit Maria Groß vom Erfurter Restaurant Bachstelze oder mit Felix Schneider vom ETZ in Heroldsberg bei Nürnberg.

Von den Besten lernen heißt es dann auch bei den Live-Präsentationen am Event-Sonntag bei Rasmus Munk (Alchemist, Kopenhagen) und am Montag bei Tobias Bätz (Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz, Wirsberg).

Weltklasse-Niveau garantieren ebenfalls die Präsentationen von Manoella „Manu“ Buffara (Manu, Curitiba, Brasilien) und Dan Barber (Blue Hill, New York/Stone Barns, USA), die beide digital auf die Bühne der CHEF-SACHE geschaltet werden.

Als Bühnenchefs unterstützen Heiko Antoniewicz (Menüplan) und Volker Hecht (Kochkultur Cottbus). Die Moderation der Veranstaltung liegt auch in diesem Jahr in den bewährten Händen von 2-Sterne- und Fernseh-Koch Alexander Herrmann.

In der Pandemie war und ist es für die Branche immer noch schwer, Fachkräfte zu finden und junge Menschen für die Gastronomie zu gewinnen. Auch dieses Thema bekommt auf der CHEF-SACHE eine Bühne: Yann Bosshammer, Souschef im Mannheimer Sternerestaurant Opus V, steht am Samstag im so genannten „Powerslot“ Thomas Ruhl dazu Rede und Antwort. Weitere Powerslots gibt es am 4.10. für die Macher der erfolgreichen App Too good to go, die sich mit ihrer Vision von einem sinnvolleren Ernährungssystem der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung verschrieben haben, sowie für den Verband der Köche Deutschlands (VKD), der sich unermüdlich für die Nachwuchsförderung und ein positives Image der Branche einsetzt. Gemeinsam mit Vertreter:innen der deutschen Köchenationalmannschaft wird der VKD zeigen, wie das Kochen für Deutschland funktioniert und wie es junge Nachwuchstalente für den Beruf begeistern kann.

Mehr Infos zu allen teilnehmenden Chefs finden sich auf der Website der CHEF-SACHE: <https://chef-sache.eu>.

Der „Branchen-Oscar“: Best-of-the-Best Award

Im Rahmen der CHEF-SACHE werden erneut die in der Branche begehrten Best-of-the-Best-Awards vergeben. Die Wahl ist eine Initiative von Port Culinaire. Herausgeber Thomas Ruhl erklärt: „Preise und Ehrungen werden in der Gastronomiebranche fast schon inflationär vergeben. Leider wird dabei oft taktisch oder gar nach Gutdünken gewertet. Mit dem Best-of-the-Best Award haben wir etwas Besonderes geschaffen: eine mehrstufige Onlinewahl, in dem die Branche selbst die Besten unter sich nominiert und schließlich kürt.“ Die Preise werden am 3. Oktober live on Stage von Thomas Ruhl vergeben. Zusätzlich zu den bewährten Kategorien – Nationalheld, Impulsgeber, Lebenswerk, Hot Spot, Mr./Mrs. Feel Good, Meister/in der Weine, Grand Seigneur/Grande Dame, Unternehmen – wird in diesem Jahr aus aktuellem Anlass noch ein Special Award

verliehen: der für die beste Shutdown Strategy 2021. Hier wählt die Branche das Restaurant oder den/die Chef:in, die die Corona-Krise durch intelligente Strategien bestens gemeistert haben, z.B. durch besondere Take-Away-Konzepte, Delivery oder (Neu-)Positionierung des Betriebes.

Auf der Website von Port Culinaire können alle Nominierten der einzelnen Kategorien eingesehen werden: <https://www.port-culinaire.de/awards/abstimmung/>. Bis zum 26. September 2021 kann hier noch für die Kandidat:innen abgestimmt werden.

Work hard, play hard – aber nachhaltig: die Abendveranstaltung

Sie ist der krönende Abschluss des ersten Eventtages: die After-Show-Party am Sonntag, den 3.10.2021. Hier wird „genetztwerk“, hier findet Austausch auf Augenhöhe statt, hier werden Kontakte für das Business von morgen geknüpft – und hier wird vor allem ausgelassen gefeiert. Ausgerichtet wird die Abendveranstaltung von JRE Originals (ehem. Genussnetz), das mit ca. 20 seiner feinen Produzenten und Manufakturen vor Ort ist und die Gäste verwöhnt. Mit dabei auch die Manufaktur Original Beans, die das für die Veranstalter und alle Teilnehmenden vorherrschende Thema Nachhaltigkeit auch für die Abendveranstaltung umsetzt. Mit ihrer bio-zertifizierten Schokolade aus den seltensten und ursprünglichsten Kakaosorten der Welt, ihrer biokompostierbaren Verpackung und ihrem Einsatz für direkten Handel und faire Preise haben die Gründer von Original Beans den Schokoladenmarkt im wahrsten Sinne des Wortes nachhaltig verändert und sind als einzige Schokoladenfirma weltweit klimapositiv. Diesen Anspruch wollen sie auch auf der CHEF-SACHE untermauern: mit einer klimapositiven After-Show-Party.

Innovationen, Trends und Tastings: Ausstellung & Masterclasses, School of Wine & Coffee College

An die 100 etablierte Produzenten, Hersteller und Partner aus der Spitzengastronomie präsentieren auf der Ausstellungsfläche ihre hochwertigen Produkte und Dienstleistungen. Hier dreht sich alles um aktuelle Trends, kulinarischen oder technologischen Wissenstransfer und Inspirationen. Mit dabei sind unter anderem Transgourmet, FrischeParadies, Tina Pfaffmann Weine, Spoonfellas, HORL-1993, BOS FOOD, RUNGIS Express, Nette Deutschland, WMF Professional, das Deutsche Weininstitut, Aerts NV, Rosenthal, ASA Selection, Ahornsirup aus Kanada, Olivenöle g.U. (France Olive), Pains & Traditions und Seeberger. Das Courtyard by Marriott Düsseldorf Seestern konnte als Hotelpartner gewonnen werden. Das Event-Equipment stellt der Eventaustatter Party Rent, der in Sachen nachhaltige Ausstattung von Veranstaltungen seit Jahren europaweit Maßstäbe setzt.

Die Masterclasses finden auf einer zweiten Bühne statt und bieten Platz für Produktpräsentationen, Verkostungen, Vorträge und Talks. Hier erklärt Patrick von Vacano (Original Beans) gemeinsam mit Jörg Geiger (Manufaktur Jörg Geiger) den Unterschied



zwischen klimaneutralen und klimapositiven Lieferketten und nachhaltiger Veränderung der Landwirtschaft an praktischen Beispielen wie Obst und Kakao. „Spice Hunter“ Marcel Thiele nimmt die Besucher mit auf seine spektakuläre Suche nach exotischen Zutaten von den entlegensten Winkeln dieser Welt. Heiko Antoniewicz, Markenbotschafter für Ahornsirup aus Kanada, zeigt, dass kanadischer Ahornsirup nicht nur auf Pancakes ein absolutes Muss ist, und präsentiert die unglaubliche Vielfalt dieses veganen, 100 % reinen Naturprodukts. Das HELA Gewürzwerk präsentiert live seine exklusiven Produktneuheiten für den Einsatz in unterschiedlichen Food-Segmenten. endori, die mit ihrem Foodtruck dabei sind, zeigen, wie „vegetarisch lecker“ und nachhaltig Fleisch aus Erbsen sein kann und was es mit dem Claim „balance with taste“ auf sich hat. Núria Roig de Puig (Geschäftsführerin Koch des Jahres) und Christian Kamm (Gründer The Tastecode) präsentieren das Konzept von The Tastecode – das neue, einzigartige Verkaufsmodell für die Gastronomie, mit dem jede:r Gastronom:in einen eigenen Onlineshop erhält, der zur passiven Einnahmequelle wird. Ein weiteres Highlight: „Fisch Unplugged: So bringt nachhaltige Aquakultur Klasse auf den Teller“. Als Speaker mit dabei: Petra Weigl (Managing Director Regal Springs Europe), Barbara Janker (General Manager ASC) und Dominik Wetzl (Executive Chef von Transgourmet COOK).

Diese und viele weitere Masterclasses finden sich im detaillierten Programm auf der Event-Website unter: <https://chef-sache.eu/duesseldorf/>.

Die School of Wine powered by Sommelier Union hat sich die hochklassige Weiterbildung für Sommeliers und Weinexperten auf die Fahne geschrieben. Hier wird Know-how auf Weltklasse-Niveau weitergegeben. Weinexperten vom Weingut Beurer und Weingut Roter Faden, Claudia Stern von Wine & Glory, das Deutsche Weininstitut oder die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) führen die Gäste mit Vorträgen und exklusiven Tastings durch die faszinierende Welt der Weine. Gehostet wird dieser Bereich von der Sommelier Union Deutschland, Deutschlands führende Interessenvertretung für Weinprofis. Ergänzt wird die „Schule“ durch den „Schulhof“ mit Ausstellern aus dem Getränkebereich.

Im Coffee College powered by Coffee Consulate dreht sich alles um das beliebteste Getränk der Deutschen: den Kaffee. Hier präsentiert das unabhängige Mannheimer Schulungs- und Forschungszentrum Coffee Consulate, kuratiert von Dr. Steffen Schwarz, Spezialwissen zu Rohkaffees, ein Aromen-Labyrinth, Cuptastings und Masterclasses sowie die neuesten technischen Entwicklungen.

Die Veranstalter – die CE Chefs Events GmbH, ein Joint Venture der Hamburger FLEET Events GmbH und der Landesmesse Stuttgart sowie Port Culinaire und Thomas Ruhl – zeigen sich sehr zufrieden mit den Vorbereitungen des diesjährigen Events: „Nachdem die CHEF-SACHE im letzten Jahr pandemiebedingt ausfallen musste, sind wir nun mehr als glücklich und auch stolz, dass wir mit unserem neuen, hybriden Format wieder so viele hochkarätige

Protagonisten und Partner für das Event gewinnen konnten“, sagt Ann-Marie Nappari, Projektleiterin der CHEF-SACHE. „Mit unserem hochaktuellen Motto Rebirth – the Post-Shutdown Gastronomy, dem Fokusthema Nachhaltigkeit, bedeutenden Branchengrößen und einem inspirierenden und abwechslungsreichen Programm an beiden Eventtagen untermauern wir einmal mehr unseren Stellenwert als Avantgarde Cuisine Festival und Leit-Event für die Spitzengastronomie in Deutschland.“

Nächster Schauplatz der internationalen Avantgardекüche: Österreich

Am 2. und 3. Mai 2022 öffnet die CHEF-SACHE erstmalig auch ihre Tore in der Marxhalle in Wien. Der Standort Wien ist dabei nicht zufällig gewählt: Die österreichische Hauptstadt bietet in Europa eine der vielfältigsten, kreativsten und jüngsten Spitzenküchen. Auch hier lädt die CHEF-SACHE unter dem Motto From farm to plate zum Austausch und Netzwerken ein, auch hier werden die besten nationalen und internationalen Avantgarde-Chefs zwei Tage lang Entscheider aus Handel und Industrie mit einem eindrucksvollen Bühnenprogramm begeistern.

Weitere Informationen zur CHEF-SACHE Wien folgen in Kürze.

JETZT NOCH SCHNELL LETZTE TICKETS FÜR DÜSSELDORF SICHERN!

Sonntag, 03. Oktober 2021: 10 – 19 Uhr, anschließend

AFTER-SHOW-PARTY

Montag, 04. Oktober 2021: 10 – 18 Uhr

Kaltstahlhalle / Areal Böhler, Hansaallee 321, 40549 Düsseldorf

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 zur Hauptbühne und zur 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 noch letzte Tickets für die CHEF-SACHE erworben werden:

<https://tickets.chef-sache.eu/de/shop/chef-sache-duesseldorf-2021>