



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

Das Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen.

Fact-Sheet zur CHEF-SACHE 2011

18.-19. September 2011 • EXPO XXI • Köln

Let's move the culinary world

Was wird Trend, was bringt die Zukunft für die Haute Cuisine? Die CHEF-SACHE gibt Antworten: Starchefs live and on stage, dazu Wettbewerbe, Ausstellungen und aktives Networking.

Was ist CHEF-SACHE?

CHEF-SACHE ist das erste deutsche Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen. Die CHEF-SACHE bietet ein Austauschforum für Köche, Unternehmen und Dienstleister innerhalb der Gastronomiebranche. Ausstellungen innovativer Produkte, Verkostungen und Networking haben auf der CHEF-SACHE einen ebenso festen Platz wie eindrucksvolle Shows mit den Stars der internationalen Spitzenküche.

CHEF-SACHE startete 2009 in Hamburg und etablierte sich 2010 als eigenständiger Gastronomie-Kongress in Köln. Durch ein sicheres Gespür für Trends und neue Produkte hat sich die CHEF-SACHE schnell ein internationales Renommee erarbeitet und gilt heute neben Kongressen wie *madrid fusión* oder *San Sebastián Gastronomía* als wichtigste Veranstaltung für die Gastronomie im deutschsprachigen Raum.

Stars der CHEF-SACHE 2011

Insgesamt sechs Sterneköche, die es mit ihren Restaurants 2011 auf die begehrte Liste der "World's 50 Best Restaurants" geschafft haben, werden am 18. und 19. September 2011 auf der CHEF-SACHE-Showbühne zu sehen sein.

Der Spanier **Andoni Luis Aduriz** nimmt mit seinem Restaurant Mugaritz aktuell Platz 3 der berühmten Liste "World's 50 Best Restaurants" ein, dicht hinter ihm liegt **Massimo Bottura** auf Platz 4. Der Chefkoch des Restaurants Osteria Francescana erhielt aktuell den Ehrenpreis "Chefs' Choice", eine besonders ehrenvolle Auszeichnung, die von der internationalen Jury der Top-Chefs, also Kollegen, vergeben wird. Ebenfalls in den Top-Ten vertreten und zugleich auf der CHEF-SACHE, ist **Elena Arzak**, die gemeinsam mit ihrem Vater Juan Mari das spanische Restaurant Arzak führt.

Auch **Sven Elverfeld**, der neben Joachim Wissler, die deutsche Küche auf der international gewählten Liste repräsentiert, ist in Köln dabei. Ebenfalls begrüßen wir Spitzenkoch **Heinz Reitbauer** auf der CHEF-SACHE-Bühne, Küchenchef des Wiener Steirerecks, dem einzigen österreichischen Restaurant unter den besten 50 Restaurants. Der niederländische Drei-Sterne-Koch **Jonnie Boer**, aktuell mit seinem Restaurant „De Librije“ auf Rang 46, präsentiert sich und seine Arbeit auf der CHEF-SACHE-Bühne.

"Neue Deutsche Schule" – unter diesem Titel werden die deutschen Starchefs **Christian Bau**, **Thomas Bühner** und **Nils Henkel** mit ihren Auftritten auf der CHEF-SACHE 2011 beweisen, dass auch sie zweifelsohne einen Platz auf der Liste der "50 Best Restaurants" verdient hätten.



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEFSACHE 2011

Das Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen.

BÜHNENSHOWS

Netherlands Power

Jonnie Boer*** (De Librije)

Perfekte Inszenierungen

Heinz Reitbauer** (Steirereck im Stadtpark)

Podiumsdiskussion

Weltkulturerbe „Die französische Menüfolge“

Die neue deutsche Schule

Christian Bau*** (Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg)

Thomas Bühner** (la vie)

Sven Elverfeld*** (Aqua im The Ritz-Carlton)

Nils Henkel*** (Gourmetrestaurant Lerbach)

Italienische Avantgarde

Massimo Bottura** (Osteria Francescana)

Baskische Revolution

Elena Arzak*** (ARZAK)

Andoni Luis Anduriz** (Mugaritz)

Die Bühnenshows werden moderiert von

- Thomas Ruhl (Mitinitiator der CHEF-SACHE & Herausgeber der Edition Port Culinaire)
- Jürgen Dollase (Gastronomie-Kritiker & Journalist)
- Prof. Dr. Ingo Scheuermann (Foodblogger)
- Ralf Bos (Produktscout)
- Miguel Calero (Maître im Restaurant Vendôme)
- Erwin Geigenbauer (Essigpapst und provokanter Gastrosoph)

Sonntag, 18.09.2011

Einlass ab 9:00 Uhr
Pressekonferenz 10:00 Uhr
Eröffnung CHEF-SACHE 11:00 Uhr
Start Bühnenshows 11:30 Uhr
Apollinaris Opening Party ab 18:30 Uhr

Montag, 19.09.2011

Einlass ab 9:00 Uhr
Bühnenshows 10:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

Das Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen.

WETTBEWERBE

1. CHEF-SACHE Nachwuchswettbewerb

Wettbewerb für Kochauszubildende in zwei Kategorien:

- Kategorie 1: Bauknecht – Regionale Küche: „Aus heimischen Gewässern“
- Kategorie 2: Port Culinaire – Avantgarde: „Klassiker neu interpretiert“

Nach einer Vorauswahl erhalten die besten drei Einsendungen jeder Kategorie eine Einladung zur Endausscheidung am Sonntag, 18. September 2011, im Rahmen der CHEF-SACHE. Dort werden der erste, zweite und dritte Platz innerhalb von insgesamt zwei Stunden „ausgekocht“. Die Erstplatzierten erhalten neben Preisen der Ausrichter die Möglichkeit, ihre Rezepte im Sammelband Port Culinaire zu präsentieren.

Moderation: Hanjo Wimmeroth

Teilnahmebedingungen: www.chef-sache.eu/wettbewerbe

2. Cru-de-Cao Award

Die Confiserie Coppeneur würdigt das beste Schokoladendessert, in dem die Coppeneur Cru-de-Cao-Lagenschokoladen zum Einsatz kommen. Der Award wird in zwei Kategorien vergeben:

1. Cru-de-Cao Award 2011 Master (für Patissiers und Konditoren)
2. Cru-de-Cao Award 2011 Junior (für Auszubildende in Restaurants und Konditoreien)

Je Kategorie werden die besten Kandidaten zur CHEF-SACHE 2011 in Köln eingeladen.

Die Austragung um Gold, Silber und Bronze erfolgt am ersten Tag des kulinarischen Fachsymposiums vor Publikum, Presse und Jury. Die Finalisten haben zeitversetzt je drei Arbeitsstunden Zeit für die Zubereitung von fünf Tellern. Alle Gerichte werden auf hochwertigem RAK Porzellan angerichtet.

Teilnahmebedingungen: www.chef-sache.eu/wettbewerbe

APPOLLINARIS NIGHT

Die große Opening-Party am Sonntag, 18. September 2011, startet mit der Preisverleihung des CHEF-SACHE-Nachwuchspreises 2011 und der Cru-de-Cao-Awards und lädt später bei Musik zu einem gemeinsamen Glas Wein ein.

MESSE UND AUSSTELLUNG

- Verkostungen
- Produktpräsentationen
- Networking

NEUERUNGEN 2011

- Verlängerung auf zwei volle Tage Fachsymposium
- EXPO XXI: größeres Gelände, um mehr Besuchern und Ausstellern Platz zu bieten
- Cru-de-Cao Award für das beste Schokoladendessert



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEFSACHE 2011

Das Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen.

STIMMEN ZUR CHEF-SACHE 2010

Maria Dohmen (Kölner-Stadtanzeiger): „Der Gastronomie-Kongress CHEF-SACHE, der am Montag das Podium für die Elite der deutschen und skandinavischen Küche öffnete, ist eine neue Veranstaltung im Kochgeschehen und in Deutschland so bisher einmalig.“

Nils Henkel (Gourmetrestaurant Schloss Lerbach): „Es hat viel Spaß gemacht und vor allen Dingen haben viele erkannt, wie wichtig eine solche Veranstaltung für die deutsche Szene ist.“

Bärbel und Jürgen Dollase (Journalist und Restaurantkritiker): „Allerorten eine richtig gute Resonanz und eine tolle Veranstaltung. Wir sind begeistert.“

Erica Woehrle (Organisatorin St. Moritz Gourmetfestival): „Es war spannender als im Kino und ich konnte von den Themen her viel profitieren. Ein riesiges Dankeschön, dass wir dabei sein durften.“

PARTNER

Die aktuelle Partnerliste kann unter folgendem Link eingesehen werden:
www.chef-sache.eu/partner

PRESSE

Akkreditierung und Pressedownload unter: www.chef-sache.eu/presse

Pressekontakt:
chefsache@ruhl-studios.de
Telefon +49 221 56 95 94 0

WEITERE INFORMATIONEN

Alle Bühnenshows der CHEF-SACHE 2010 sind unter folgendem Link zu finden:
www.chef-sache.eu/archiv/2010/videos-2010

Beschreibungen der Referenten 2011 können hier eingesehen werden:
www.chef-sache.eu/referenten