



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

# CHEF-SACHE 2011

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

## Interview mit Thomas Ruhl, Initiator der CHEF-SACHE

### Warum gibt es die CHEF-SACHE?

Die diesjährige CHEF-SACHE steht unter dem Motto "Let`s move the culinary world". Und tatsächlich – unser Symposium hat die Welt der ambitionierten Küche verändert. Die Luft im Saal war elektrisiert und man konnte spüren, wie Funken und Blitze aus kreativen Ideen von der Bühne zum Publikum und zurück zuckten. Ideen der performenden Bühnenstars wurden adaptiert, überarbeitet und brachten lang einzementierte Steine wieder ins Rollen.

Nutzen aus dem ziehen, was gezeigt wird, Netzwerke bilden, weiterkommen, besser werden – das ist die Botschaft der CHEF-SACHE.

In diesem Jahr lade ich Sie im Namen der performenden Chefs, dem CHEF-SACHE Team und auch persönlich ein, grandiose Shows zu erleben und einige der impulsgebenden Chefs der Welt persönlich zu treffen.

### Wer ist auf der CHEF-SACHE-Bühne?

Nicht jeder Starkoch, mögen auch drei Sterne über ihm funkeln, ist ein Kandidat für die CHEF-SACHE-Bühne. Entscheidend ist sein momentanes Wirken. Gehört er zu denen, die an neuartigen Dingen und Ideen arbeiten? Und sind diese zukunftsträchtig, und ist das geeignet einen marktfähigen Trend zu schaffen? Wir beobachten die Szene sehr genau und laden exakt solche Chefs ein.

### Was will die CHEF-SACHE?

Die CHEF-SACHE ist ein Forum für die kreativen Chefs am Front-End der Gastronomie. Sie hat das Ziel, die Situation dieser Gastronomie ganzheitlich zu verbessern. Im besonderen Maße wurde die CHEF-SACHE Cologne kreiert, um der jungen deutschen Gastronomie den Stellenwert national und international zu verleihen, der ihr zusteht, nämlich eine gewaltige Aufwertung. Internationale Superstars bilden die zweite Achse des Programms, um die deutsche Haute Cuisine im Kontext zu zeigen und Ideenpotentiale, entstanden in anderen Kulturzweigen, zu verdeutlichen.



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

# CHEF-SACHE 2011

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

## **Was dokumentiert die CHEF-SACHE?**

Schon im dritten Jahr wird deutlich: Das CHEF-SACHE Symposium dokumentiert die Entwicklung der Haute Cuisine in Deutschland und international.

Die sich momentan in der Szene überschlagenden Einflüsse werden gefiltert und zu einer Essenz verdichtet. Diese Essenz enthält den Geist der Zukunft. Die CHEF-SACHE hat René Redzepi eingeladen, bevor er die No. 1 der "The World's 50 Best Restaurants" wurde. Die CHEF-SACHE hat in diesem Jahr Massimo Bottura eingeladen, noch bevor er von der Jury der internationalen Top-Köche zu ihrer No. 1 gewählt wurde. Das zeigt, dass wir mit unserem Symposium am Puls der Zeit sind.

## **Was erwartet uns auf der diesjährigen CHEF-SACHE?**

Die erste CHEF-SACHE in Hamburg stand noch ganz unter dem Zeichen der spanischen Avantgarde und der seinerzeit so genannten Molekularküche. Es zischte und rauchte auf der Bühne und heftig wurde diskutiert, ob die verwendeten Pülverchen denn nun chemischen oder natürlichen Ursprungs seien. Ein zarter Trend zur Regionalität zeichnete sich parallel ab.

Ein Jahr später beherrschte dieser die Bühne der Kölner CHEF-SACHE. Skandinavien präsentierte sich, zu Recht als Wegweiser mit der Speerspitze Redzepi, der in seiner Konsequenz unübertroffen ist.

Die diesjährige CHEF-SACHE wird in logischer Folge des regionalen Denkens den Weg zurück zu einer gewissen Einfachheit zeigen.

Die durchkonzeptionierten Gerichte unserer Koch-Künstler auf der Bühne leben größtenteils von komplexen Gedanken. Gekocht wird mit dem Kopf, nicht allein mit dem Bauch. Teils sind die Komponenten der Gerichte überraschend einfach, doch immer genial komponiert.

Wir freuen uns auf ein amüsantes Spiel mit Texturen, Temperaturen, Schärfe, Süße, Säure – geboren aus Intelligenz und Spaß.

## **Wer kommt als Gast zur CHEF-SACHE?**

Die Analyse zeigt, dass wir in erster Linie mit Küchenchefs aus Top-Restaurants rechnen dürfen. Viele bringen ihre Crews mit. Zudem kommen Hoteliers, F & B-Manager, Servicepersonal, Sommeliers, eben jeder, der im Gastrogewerbe weiterkommen möchte. Im besonderen Maße sind uns Auszubildende der Branche wichtig. Sie möchten wir für die anspruchsvolle Gastronomie begeistern. Stark vertreten sind auch Culinary Professionals, darunter verstehe ich Einkäufer und Inhaber aus Handelsunternehmen und Partner aus der Industrie. Zudem melden sich jedes Jahr unzählige Journalisten und Blogger an, in diesem Jahr sehr viele aus dem Ausland.



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

# CHEF-SACHE 2011

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

## Was bietet das Programm noch?

Neben unseren Bühnenshows bietet die CHEF-SACHE ein spannendes Begleitprogramm. Eine Ausstellung innovativer Produkte, jede Menge Food und Getränke zur Verkostung und ein exquisites Catering durch "Otto Gourmet" und viele unserer Ausstellungspartner. Am Sonntagabend laden wir alle Gäste zur "Apollinaris Night" ein, der großen "Get-Together-Party" mit Live-Musik und jeder Menge Action. An beiden Tagen finden parallel zu unseren Bühnenshows Wettbewerbe statt. Am Sonntag der Cru De Cao-Pâtisserie-Wettbewerb, der von der Schokoladenmanufaktur Coppeneur für Pâtissiers, Konditoren und – in einer weiteren Kategorie – für Auszubildende in diesen Berufen veranstaltet wird. Am Montag findet der große CHEF-SACHE Nachwuchspreis für Azubis, gestiftet von Bauknecht und der Edition Port Culinaire statt.

Also vormerken: Sonntag, 18. und Montag, 19. September 2011 • CHEF-SACHE Köln  
• Input und Spaß

## PRESSE

Akkreditierung und Pressedownload unter: [www.chef-sache.eu/presse](http://www.chef-sache.eu/presse)

Pressekontakt:  
[chefsache@rühl-studios.de](mailto:chefsache@rühl-studios.de)  
Telefon +49 (0) 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](http://www.chef-sache.eu/archiv/2010/videos-2010)

Beschreibungen der Referenten 2011 können hier eingesehen werden:  
[www.chef-sache.eu/referenten](http://www.chef-sache.eu/referenten)