

## **PRESSEMELDUNG – HAMBURG / KÖLN, 1. Juni 2018**

### **CHEF-SACHE am 16. & 17.09.2018 in Düsseldorf**

**Die 10. Ausgabe des besten Avantgarde Cuisine Festivals im deutschsprachigen präsentiert:**

#### **THE FUTURE OF FOOD AND RESTAURANTS**

- imposante Shows mit Weltklasse-Chefs
- School of Wine für Sommeliers und Weinliebhaber
- Masterclasses mit internationalen Top-Chefs
- innovative Ausstellung mit mehr als 100 Partnern
- attraktives Rahmenprogramm:  
Transgourmet Lunch und Deutsche See Iceland Party im Eintrittspreis enthalten

#### **GROSSE CHEFS AUF GROSSER BÜHNE**

Das Herzstück der CHEF-SACHE ist seit Jahren die Hauptbühne. Dort verraten die besten deutschen Chefs, an welchen Projekten sie im Moment arbeiten. Dazu werden handverlesen internationale Stars eingebunden, die den Blick in die Avantgarde-Küchen der Welt öffnen.

Für die zuschauenden Chefs und Gastronomen bedeutet dies, einen Blick in die kulinarische Zukunft zu werfen. Was geschieht am Front-end des kulinarischen Marktes? Welchen Nutzen kann ich für mich und meinen Betrieb daraus ziehen? Durch das Programm führen wie in den letzten Jahren Jürgen Dollase, Deutschlands bekanntester Gastronomiekritiker, Thomas Ruhl, Initiator der Chef-Sache und Vincent Moissonnier vom Zwei-Sterne-Restaurant Le Moissonnier in Köln.

#### **LIVE AND ON STAGE**

- **Wahre Größe. Pierre Gagnaire. „Pierre Gagnaire\*\*\*“, Paris**  
**Die französische Avantgarde**  
Es wurde Zeit, einen der ganz großen Franzosen auf der Bühne vorzustellen. Besonders stolz sind wir darauf, den Kreativsten unter ihnen, den Stammvater der französischen Avantgarde für uns gewonnen zu haben.
- **Doppel(t)Spitze – Jan Hartwig & Christian Hümb, Atelier\*\*\***  
**München**  
Hümb und Hartwig sind ein Team, das sich seinerzeit bei Sven Elverfeld im aqua eingespielt hat. Hartwig war dort Sous Chef, Hümb in der Patisserie. 2014 wechselte Jan Hartwig ins Atelier im noblen Hotel Bayrischer Hof. Der Erfolg kam Schlag auf Schlag: 2015 der erste, 2016 der zweite und 2017 der dritte Michelinsterne.
- **Urknall der Avantgarde**  
**Elena Arzak, Arzak\*\*\*, San Sebastian**  
Arzak war der erste spanische Avantgarde-Koch und begann schon vor über 30 Jahren, Gerichte neu zu interpretieren. Das war der Urknall der Avantgarde-Küche. Seine Tochter Elena wurde in diese Situation hineingeboren und führt sie weiter
- **Mallorcas neue regionale Küche**  
**Andreu Genestra, „Andreu Genestra\*“, Capdepera**  
**Zukunftsweisendes aus Noahs Garten**  
Andreu ist gerade mal 35 und führt erfolgreich als selbständiger Unternehmer drei Restaurants auf Mallorca. Sein Hauptrestaurant, das seinen Namen trägt, liegt auf der ruhigen Seite der Ferieninsel fern ab von Palma. Die Location befindet sich im Fincahotel Son Jaumell, einem ehemaligen Possesio, einem Landgut aus dem 17. Jahrhundert.

- **Food & Wine Pairing**  
**Josep Roca „El Cellar de Can Roca\*\*\*“ Girona**  
**Mitten im Dreigestirn**  
Nachdem bereits zwei der legendären Roca Brüder, Joan der Chef de Cuisine und Jordi der Pâtissier und kreative Motor auf der CHEF-SACHE performten, wird nun der mittlere der drei Stars, was das Alter betrifft, die Bühne rocken. Sein Thema als Sommelier eines der weltweit renommiertesten und höchst dekorierten Restaurants ist natürlich das Food & Wine Pairing das im El Cellar de Can Roca eine Klasse für sich ist.
- **Klarheit. Yoshizumi Nagaya. „Nagaya\*“, Düsseldorf**  
**Weltbürgerküche**  
Zunächst würde man in einem Restaurant das Nagaya heißt, und von einem japanischen Chef geführt wird, vermuten, dass typisch japanische Küche serviert wird. Dem ist nicht so. Seine Gerichte sind ein Spiegel der Auseinandersetzung eines Japaners mit seiner neuen europäischen, deutschen Heimat. So wird eine Weltbürgerküche serviert, die sehr individuell ausgeprägt mit großer Finesse und Perfektion daherkommt.

## FROM FARM TO PLATE

Dies ist ein neues Format auf der CHEF-SACHE Bühne. Der Koch ist nicht mehr der alleinige Star. Vorgestellt wird zu jedem Gericht auch der Produzent, der die Basis der Kreation lieferte. Die enge Zusammenarbeit von Chef und Bauer, Gärtner, Teichwirt oder Fischer wird erläutert und dokumentiert. Partner bei diesem Projekt sind die Jeunes Restaurateurs Europe, die seit Jahren solche Kooperationen fördern und in Deutschland ein ganzes Genussnetzwerk aufgebaut haben.

- **Richard Rauch, Steira Wirt, Trautmannsdorf**  
**Postmoderne Wirtshauskultur**  
Seitdem die Geschwister Sonja, Restaurantleiterin, und Richard, Küchenchef, das Gasthaus führen, regnet es Auszeichnungen und beste Kritiken. Richard Rauch bildet neben Chefs wie Heinz Reitbauer, Andreas Döllner oder Thomas Dorfer die Spitze der österreichischen Kochkunst. Das Angebot im Gourmetrestaurant ist ein Spiegel des Alpen-Adria-Raums und ein Showcase regionaler Spitzenprodukte. Alles mit Raffinesse und Harmonie zubereitet. Manchmal unerwartet kombiniert.
- **Frischer Wind auf der Insel**  
**Wertschätzung – Jan-Philipp Berner, Söl'ring Hof\*\*, Sylt**  
Der gebürtige Göttinger Jan-Philipp war bereits 2009-2010 Chef de Partie im Söl'ring Hof. Danach im Schloss Lerbach bei Nils Henkel. 2013 kehrte er dann auf die Insel zurück. Als Küchenchef. Wenngleich der junge Chef die regionale Küche des Hauses fortführt, weht mit ihm doch deutlich ein anderer frischer Wind. Leicht und ideenreich kommen seine Kreationen daher. Spürbar ist die Wertschätzung für das Produkt. Nach Möglichkeit wird alles verwertet, auch Schalen oder Stängel, die sonst zumeist achtlos im Biomüll landen. Die zwei Sterne stellt niemand in Frage.
- **World's Best female Chef**  
**Shooting Star Ana Roš, Hiša Franko, Kobarid**  
Ein Tausend-Seelen-Örtchen in Slowenien. Dort im Restaurant Hiša Franko kocht eine Frau, die es geschafft hat, sich quasi aus dem Nichts zur „Besten Köchin der Welt 2017“ hochzuarbeiten. Mit Fleiß, Energie und Talent arbeitete sie sich an die Weltspitze. Ihre Küche: brutal regional. Wildgras, Blumen und Pilze, selbstgesammelt, kommen auf den Teller. Und das würzige Fleisch lokaler Rinder, die auf Hochweiden in den Bergen grasen.

## **MASTERCLASSES**

Mit gleichem Anspruch und Niveau der Hauptbühne werden in den Masterclasses Themen von Top-Referenten vorgetragen und vertieft.

In diesem Jahr unter anderem von:

- Pâtissier Frédéric Bau, L'École du Grand Chocolat Valrhona
- Impulsgeber Heiko Antoniewicz
- Cheryl Jonhson, Montréal / Kanada

## **SCHOOL OF WINE**

2017 wurde dieses neue Format erfolgreich in die CHEF-SACHE integriert:

Die School of Wine richtet sich insbesondere an Sommeliers, F&B Manager, Chefs und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Die School of Wine ist keine herkömmliche Verkostungsveranstaltung. Im Fokus stehen Inhalte, die in einer „echten“ Schule vermittelt werden.

Masterclasses in World Class Level, abgehalten von Referenten auf eben diesem Niveau.

## **PARTNER / AUSTELLER DER CHEF-SACHE 2018**

Die Chef-Sache 2017 wird von diesen Unternehmen und Institutionen unterstützt:

\*\*\* Partner: Transgourmet

\*\* Partner: ASA Selection • Parmigiano Reggiano • Derag Livinghotel De Medici • Deutsches Tiefkühlinstitut • eloma

\* Partner: Staatlich Fachingen

Die Liste aller aktuellen Aussteller ist unter folgendem Link zu finden:

<http://www.chef-sache.eu/partner/>

## **EINTRITTSPREISE & ÖFFNUNGZEITEN**

Die CHEF-SACHE 2018 findet am 16. und 17. September 2018 im AREAL BÖHLER – ALTE SCHMIEDEHALLEN in Düsseldorf statt.

Adresse: Hansaallee 321 • 40549 Düsseldorf

Am Sonntag läuft das Programm von 10:30 bis 19 Uhr, am Montag von 9 bis 18 Uhr.

### **Die Eintrittspreise sind im fünften Jahr in Folge unverändert.**

Der Preis für ein 2-Tages-Ticket liegt bei 125,00 Euro (ermäßigt 65,00 Euro) und für ein 1-Tages-Ticket bei 80,00 Euro (ermäßigt 40,00 Euro). Darin inbegriffen sind sämtliche Bühnenshows, der Zutritt zum Ausstellungsbereich, die Opening Party am Sonntagabend sowie Speisen und Getränke. Tickets für CHEF-SACHE 2018 sind online und an der Tageskasse erhältlich.

Alle relevanten Informationen zur Veranstaltung finden Sie auch unter

[www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

### **Bitte finden Sie ausführliche Pressetexte und Bilder zum Download**

unter: <http://www.chef-sache.eu/presse/>

Das Akkreditierungsformular finden Sie unter

<http://www.chef-sache.eu/presse/presseakkreditierung/>

**PRESSEKONTAKT:** Edition Port Culinaire • Carola Gerfer-Ruhl

Phone: +49 221 56 95 94 0 – Mail: [carola.gerfer@port-culinaire.de](mailto:carola.gerfer@port-culinaire.de)