

# PRESSE-INFORMATION

Juni 2019

# CHEFSACHE

**Branchentreff Küche und Gastronomie: Auf der CHEF-SACHE 2019 entscheidet die Branche über den Geschmack der Zukunft**

**Ende September diskutieren nationale und internationale Küchenexperten auf dem „Avantgarde Cuisine Festival“ in Düsseldorf über Nachhaltigkeit und Trends in der Branche. In begleitenden Masterclasses, dem neuen Coffee College und in der School of Wine kann sich die Gastro-Branche Ideen und Inspirationen holen. Dazu stellen mehr als 100 Produzenten und Hersteller ihre kulinarischen und technischen Neuheiten vor.**

Hamburg, 20. Juni 2019. Am 29. und 30. September 2019 findet die 11. CHEF-SACHE ([www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)) im Areal Böhler in Düsseldorf statt. Das größte „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum will die Güte der Gastronomie sicherstellen und holt dazu Spitzenköche aus Europa, Australien und den USA auf die Bühne. Im Symposium – dem Herzstück der Veranstaltung – diskutieren Küchen-Koryphäen wie Daniel Humm (Eleven Madison Park/ New York City, USA), Norbert Niederkofler (St. Hubertus/ Südtirol, Italien) oder Björn Frantzén (Frantzén/ Stockholm, Schweden), wie sich Ernährung und gute Küche in Zeiten von lokalen Produkten und Globalisierung weiterentwickeln werden. Das diesjährige Motto: „United Culinary World“. Mit zum Teil extravaganter Präsentationen geben die Starköche dazu neue Impulse und demonstrieren ihre persönlichen Visionen.

In den Masterclasses dreht sich alles um Weiterbildung: Ob School of Wine, Food-Workshops und Verkostungen oder das neue Coffee College mit Aromen-Labyrinth: Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers und Culinary Professionals finden hier vielfältige Anregungen und neue Geschmackswelten. Auf der After-Show-Party am Samstagabend in Zusammenarbeit mit „Deutsche See“ stehen neben Gaumenfreuden auch Networking auf dem Programm.

Der Veranstalter rechnet in diesem Jahr wieder mit über 3.000 Branchenentscheidern, darunter rund 160 Sterneköchen sowie Unternehmen und Dienstleistern aus der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Tickets sind auf [www.chef-sache.eu/ticket-buchen/](http://www.chef-sache.eu/ticket-buchen/) erhältlich.

#### Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900  
f: +49 40 66 906 800  
m: [info@chefs-events.de](mailto:info@chefs-events.de)  
h: [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

#### Pressekontakt:

Margarete Meyer  
Marketing  
p: +49 40 66 906 904  
f: +49 40 66 906 800  
m: [margarete.meyer@fleet-events.de](mailto:margarete.meyer@fleet-events.de)

#### Download:

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

# PRESSE-INFORMATION

Juni 2019

# CHEFSACHE

## **Wissenstransfer, Networking und das neuen Coffee College**

Was wollen Gäste heute? Sind die Ansprüche an Qualität und Vielfalt gestiegen? Local Food versus Global Food - welchem Food-Trend gehört die Zukunft? In Vorfürungen und Podiumsdiskussionen können sich Gastronomen Anregungen holen und erfahren, wohin die gastronomische Reise künftig geht. Spitzenköchinnen und -köche wie Tanja Grandits (Stucki/ Basel, Schweiz), Ben Shewry (Attica/ Melbourne, Australien) und Marco Müller (Rutz/ Berlin) lassen sich in die Töpfe gucken und geben Einblicke in ihre persönliche Küchenphilosophie.

Neu ist das „Coffee College“, hosted by Coffee Consulate: Die intensiven Workshops greifen den aktuellen Kaffee-Trend auf und wollen Gastronomen und angehende Baristas in die facettenreiche Welt des Kaffees einführen. Bei den praxisorientierten Vorträgen und Verkostungen dreht sich alles um Rohkaffees, Varietäten, Aufbereitungen, Röst- sowie Geschmacksprofile. Mithilfe des Aromen-Labyrinths und eines Cuptastings wird die Geschmackswelt des Kaffees neu entschlüsselt.

Die „School of Wine“, hosted by Smart Wines, richtet sich vor allem an Sommeliers, F&B Manager, Chefs und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Experten vermitteln Wein-Wissen auf Weltklasse-Niveau. Die „Schule“ wird ergänzt durch den „Schulhof“ mit Ausstellern aus dem Getränkebereich.

Bei allen lehrreichen Inhalten kommt auch Networking nicht zu kurz. Auf der After-Show-Party mit „Deutsche See“ sind gute Stimmung und neue Kontakte garantiert.

Als Botschafter der CHEF-SACHE sind Joachim Wissler (Vendôme\*\*\*, Gladbach), Sven Elverfeld (Aqua\*\*\*, Wolfsburg), Thomas Bühner und Alexander Dressel aus dem Friedrich Wilhelm\* in Potsdam an Bord.

Die CHEF-SACHE ist der jährliche Branchentreff der deutschen Gastronomieszene. Die Veranstaltung findet in 2019 zum 11. Mal statt. Veranstaltungsort ist das Areal Böhler in Düsseldorf. Mehr Informationen auf [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

## **Veranstalter:**

CE Chefs Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900  
f: +49 40 66 906 800  
m: [info@chefs-events.de](mailto:info@chefs-events.de)  
h: [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

## **Pressekontakt:**

Margarete Meyer  
Marketing  
p: +49 40 66 906 904  
f: +49 40 66 906 800  
m: [margarete.meyer@fleet-events.de](mailto:margarete.meyer@fleet-events.de)

## **Download:**

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

# PRESSE-INFORMATION

Juni 2019

# CHEFSACHE

## Öffnungszeiten und Tickets

Sonntag, 29.9.2019 von 10-19 Uhr

Montag, 30.9.2019 von 9-18 Uhr.

1-Tagesticket: 89,00 Euro (ermäßigt 49,00 Euro)

2-Tagesticket: 129,00 Euro (ermäßigt 69,00 Euro)

Tickets über den Ticketshop auf [www.chef-sache.eu/ticket-buchen/](http://www.chef-sache.eu/ticket-buchen/)

## Über die CHEF-SACHE

Die CHEF-SACHE ist Deutschlands zentrales Branchenevent für Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers und Küchen-Experten. Organisiert wird die Veranstaltung in 2019 zum 11. Mal, Ausrichter sind die CE Chefs Events GmbH in Zusammenarbeit mit der Intergastra/ Stuttgart und der Edition Port Culinaire. Ziel des Events ist es, die Gastronomie ganzheitlich zu stärken. Sterne- und Starköche steuern dazu ihr Fachwissen in Podiumsdiskussionen und praktischen Präsentationen bei. Wissenstransfer wird auch in den begleitenden Masterclasses geboten: Aktuelle Themen werden hier in Workshops, Tastings und Produktvorführungen vermittelt.

## Hinweise an die Redaktion

Die Akkreditierung für den Besuch der CHEF-SACHE sowie Bildmaterial finden Sie unter [www.chef-sache.eu/presse/](http://www.chef-sache.eu/presse/).

## Bildmaterial

Bildmaterial für die redaktionelle Berichterstattung über die CHEF-SACHE stehen Ihnen zur freien und kostenlosen Veröffentlichung zum Download zur Verfügung: [https://www.chef-sache.eu/chef-sache\\_2019\\_pressebilder/](https://www.chef-sache.eu/chef-sache_2019_pressebilder/)  
Bildnachweis: © CHEF-SACHE

## Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900

f: +49 40 66 906 800

m: [info@chefs-events.de](mailto:info@chefs-events.de)

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

## Pressekontakt:

Margarete Meyer

Marketing

p: +49 40 66 906 904

f: +49 40 66 906 800

m: [margarete.meyer@fleet-events.de](mailto:margarete.meyer@fleet-events.de)

## Download:

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

Für Presse/Pressemitteilungen