

PRESSE-INFORMATION

August 2019

CHEFSACHE

CHEF-SACHE 2019: Die kochende Avantgarde trifft sich in Düsseldorf.

Am 29. September beginnt die nächste CHEF-SACHE. Dann öffnet die Alte Schmiedehalle auf dem Areal Böhler in Düsseldorf für zwei Tage seine Tore für die mittlerweile 11. Auflage des Branchentreffs. Hier kommt dieses Jahr wieder alles, was gastronomisch Rang und Namen hat, zusammen. Sterne- und Starköche teilen ihr Fachwissen in Podiumsdiskussionen und Präsentationen. Wissenstransfer wird darüber hinaus in begleitenden Masterclasses geboten: Aktuelle Themen werden hier in Workshops, Tastings und Produktvorführungen vermittelt. Mit dem neu ins Leben gerufenen Coffee College komplementiert die CHEF-SACHE das Angebot für die Fachbesucher. Dazu präsentieren über 100 hochkarätige Aussteller ihre Trends und Produktinnovationen.

Hamburg, 05. August 2019. Große Chefs auf großer Bühne – neben einem unglaublich starken Programm in den Bereichen Masterclass und School of Wine, ist und bleibt das Herzstück der CHEF-SACHE das große Symposium. Chefs auf absolutem Weltklasse-Niveau präsentieren hier ihre Ideen, Visionen und Ideologien. Das Line-up der diesjährigen CHEF-SACHE ist nun komplett: Thérèse und Jonnie Boer, De Librije*** aus Zwolle (Niederlande) sowie Max Stiegl, Gut Purbach aus Purbach (Österreich) haben ihr Kommen bestätigt. Sie ergänzen die bereits überwältigende Besetzung an nationalen und internationalen Star-Köchen auf der Hauptbühne der CHEF-SACHE: 11 Mitglieder der kochenden Avantgarde – insgesamt 28 Michelin-Sterne – werden die Showbühne erobern und deutliche Trends setzen.

Durch das Programm führt in diesem Jahr erstmals der Zwei-Sterne- und TV-Koch Alexander Herrmann. Mit Thomas Ruhl, Initiator der CHEF-SACHE, sowie Jürgen Dollase, Deutschlands bekanntester Gastronomiekritiker, bilden die Experten ein starkes Moderationsgespann aus fachlicher Expertise und Unterhaltung.

Neben dem Symposium lockt die CHEF-SACHE mit weiteren Highlights. Die Masterclass ist seit 2017 fester Bestandteil der CHEF-SACHE. Mit gleichem Anspruch und Niveau des Symposiums werden auf dieser Bühne im

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
h: 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

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION

August 2019

CHEFSACHE

Ausstellungsbereich Themen von Top-Referenten vorgetragen und vertieft. Heiko Antoniewicz, Impulsgeber und CHEF-SACHE Nationalheld 2018, präsentiert in diesem Jahr für das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) inspirierende #coolicious-Gerichte mit tiefgekühlten Lebensmitteln. Für Transgourmet stehen die Köche Sebastian Lege, Julia Komp und Lisa Angermann im Ring. Gemeinsam mit Executive Chef Dominik Wetzel aus dem Transgourmet Cook-Team tragen sie in einem kleinen Workshop mit Produktpräsentationen sowie Verkostungen ihr „Colour Food Battle“ aus. Für die Deutsche See steht Alexander Huber, Sternekoch und Präsident der Jeunes Restaurateurs, auf der Masterclass Bühne und widmet sich ausgewählten Süßwasserfischen. In weiteren Masterclasses werden Consorzio Serrano, Foods from Spain, Maple from Canada und viele weitere Partner für jede Menge Know-How und Inspiration sorgen.

Die School of Wine hosted by Smart Wines, hat sich in den letzten Jahren als die Anlaufstelle für Sommeliers, F&B Manager, Chefs und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke entwickelt. In Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut wird Master of Wine Romana Echensperger die Vielfalt der Sekte aus den deutschen Anbaugebieten präsentieren. David Schwarzwälder, Journalist, Autor und Spanien-Spezialist, kennt die spanische Weinwelt wie kein anderer und zeigt anhand von 12 ausgewählten Weinen die kühle Eleganz Spaniens. Weitere Partner wie Lobenberg, Österreich Wein, New Zealand House und das Bureau de Champagne werden mit Fachexperten wie Sascha Speicher und Marc Almert das Programm der School of Wine mitgestalten. Durch das Programm führen Stephanie Döring und Caro Maurer, die ihre Expertise auch in den Masterclasses einbringen werden.

Ganz neu in diesem Jahr ist das Coffee College. Neben Unternehmen mit den Schwerpunkten Kaffee, Kaffeezubereitung und -hardware finden hier unter anderem Masterclasses zu den Themen Filterkaffee und Kaffeeklassiker statt. Dr. Steffen Schwarz, Geschäftsführer des Coffee Consulate und Veranstalter des Coffee Summit auf der INTERGASTRA, wird dieses neue Format inhaltlich begleiten. Parallel zur CHEF-SACHE findet in diesem Jahr erstmals die Kaffeeröster-Tagung und die Tagung „Kaffee im Out-of-Home-Markt“ des Deutschen Kaffeeverbands auf dem Areal Böhler (Halle am Wasserturm)

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
h: 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

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION

August 2019

CHEFSACHE

statt. Durch die Kooperation mit der CHEF-SACHE haben die Mitglieder die Möglichkeit, zusätzliche Interessenten aus Gastronomie und Food-Industrie zu erreichen.

Es ist bereits Tradition und darf auf keiner CHEF-SACHE fehlen: Die Talkrunde mit Ralf Bos. Der bekannte Delikatessenhändler, Gastrosoph und Grand Seigneur empfängt Gäste wie z.B. Ronny Pietzner, Teammanager der Nationalmannschaft der Köche Deutschland, Dr. Simon Reitmeier, Geschäftsführer des Clusters Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung und Leiter der Genussakademie Bayern, Hubert Oberdorfer, Hotelier und Küchenchef vom Gourmet Restaurant „Eisvogel“ im Hotel Birkenhof sowie Julia Komp, Deutschlands jüngste Sterneköchin. Unter dem Leitmotto der diesjährigen CHEF-SACHE „United Culinary World“ werden Themen wie Globalisierung vs. Nationalisierung, local vs. global Food beleuchtet und diskutiert, wohin die Reise für die Gastronomie zwischen diesen konträren Positionen hingeht.

Ein ganz besonderes Highlight der Veranstaltung ist erneut die After-Show-Party am 29. September 2019. Im Rahmen des SELECT-Festivals lädt unter der Leitung von Deutsche See-Koch Sebastian Bruns das Deutsche See-Team dazu ein, die handverlesenen Produkte des Spitzensortimentes kennenzulernen. In entspannter Atmosphäre bietet die Party die optimale Gelegenheit, Kontakte zu knüpfen und Neues zu erfahren. „Der Networking-Gedanke spielt bei uns eine sehr große Rolle. Wann hat man schon die Möglichkeit, sich mit so vielen Ausstellern, Köchen und Experten intensiv und in entspannter Atmosphäre auszutauschen“, erklärt Projektleiterin der CHEF-SACHE Sabrina Wulf. Ein Branchentreff also, den man als Fachinteressierter auf keinen Fall verpassen sollte.

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
h: 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

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION

August 2019

CHEFSACHE

Öffnungszeiten und Tickets

Sonntag, 29.9.2019 von 10-19 Uhr,
im Anschluss After-Show-Party powered by Deutsche See
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/

Partner und Aussteller der CHEF-SACHE 2019

Die Liste aller aktuellen Partner und Aussteller ist unter folgendem Link zu finden: www.chef-sache.eu/partner/

Über die CHEF-SACHE

Die CHEF-SACHE ist der jährliche Branchentreff der deutschen Gastronomieszene. Veranstaltungsort ist das Areal Böhler in Düsseldorf. Ausrichter der Veranstaltung, die 2019 zum 11. Mal stattfindet, 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. Mehr Informationen auf www.chef-sache.eu

Hinweise an die Redaktion

Die Akkreditierung für den Besuch der CHEF-SACHE sowie Bildmaterial finden Sie unter www.chef-sache.eu/presse/.

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
h: 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

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen