

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

STATUS: 6. SEPTEMBER 2019

CHEFSACHE

Datum: 29. + 30. September 2019

Location: Alte Schmiedehalle, Areal Böhler
Hansaallee 321, 40549 Düsseldorf

Website: www.chef-sache.eu

Programm: www.chef-sache.eu/programm/

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

VERANSTALTUNG

Die CHEF-SACHE ist der jährliche Branchentreff der deutschen Gastronomieszene. Sie bietet jährlich ein Netzwerkforum für über 3.000 Branchenentscheider (davon mehr als 160 Sterneköche), Unternehmen und Dienstleistern in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Ziel des Events ist es, die Gastronomie ganzheitlich zu stärken. Nationale und internationale Sterne- und Starköche aus Europa, Australien und den USA erläutern und präsentieren auf der Bühne im Symposium ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Wissenstransfer wird auch in den begleitenden Masterclasses geboten: Aktuelle Themen werden hier in Workshops, Tastings und Produktvorführungen vermittelt.

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.

BOTSCHAFTER DER CHEF-SACHE

- Joachim Wissler, Vendôme***, Gladbach, Germany
- Sven Elverfeld, Aqua***, Wolfsburg, Germany
- Thomas Bühner, Germany
- Alexander Dressel, Friedrich Wilhelm*, Potsdam, Germany (Vizepräsident Jeunes Restaurateurs)

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

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

STATUS: 6. SEPTEMBER 2019

CHEFSACHE

SYMPOSIUM

Große Chefs auf großer Bühne: Auf dem Symposium – dem Herzstück der CHEF-SACHE – präsentieren nationale und internationale Chefs auf absolutem Weltklasse-Niveau ihre Ideen, Visionen und Ideologien.

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.

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

STARS LIVE ON STAGE 2019

- Daniel Humm, Eleven Madison Park***, New York, USA
- Björn Frantzén, Frantzén***, Stockholm, Schweden
- Ben Shewry, Attica, Melbourne, Australien
- Norbert Niederkofler, St. Hubertus***, Südtirol, Italien
- Tristan Brandt, Opus V**, Mannheim, Deutschland
- Marco Müller, Rutz**, Berlin, Deutschland
- Sascha Stemberg; Haus Stemberg*, Velbert, Deutschland
- Tanja Grandits, Stucki**, Basel, Schweiz
- Thérèse & Jonnie Boer, De Librije***, Zwolle, Niederlande
- Max Stiegl, Gut Purbach, Purbach, Österreich

MASTERCLASS

Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträge für Gastronomen. Mit gleichem Anspruch und Niveau des Symposiums werden auf dieser Bühne im Ausstellungsbereich Themen von Top-Referenten vorgetragen und vertieft. Referenten sind u.a. Heiko Antoniewicz (für das Deutsche Tiefkühlinstitut und Maple of Canada), Sebastian Lege, Julia Komp und Dominik Wetzler (für Transgourmet), Alexander Huber (für die Deutsche See), Norbert Niederkofler (für Lavazza) uvm. Programm: www.chef-sache.eu/masterclass

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

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

STATUS: 6. SEPTEMBER 2019

CHEFSACHE

SCHOOL OF WINE

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 Österreich Wein, New Zealand House und das Bureau de Champagne werden mit Fachexperten wie Gerhard Retter, Marc Almert und Sascha Speicher 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. Ergänzt wird die „Schule“ durch den „Schulhof“ mit Ausstellern aus dem Getränkebereich. Programm: www.chef-sache.eu/schoolofwine/

COFFEE COLLEGE

Im Rahmen des „CoffeeCollege“ werden Kaffees, deren sensorischen Eigenschaften sowie die Einflussfaktoren der Zubereitung erlebbar gemacht und das Potential von Kaffee für die Gastronomie dargestellt. Im Rahmen eines Aromen-Labyrinths, Cuptastings und Masterclasses wird der Kaffee mit seiner Aromen- und Geschmackswelt völlig neu entschlüsselt und vermittelt. Gehostet wird das Coffee College von Coffee Consulate (www.coffee-consulate.com). Programm: www.chef-sache.eu/coffeecollege/

AFTER-SHOW-PARTY: SELECT-Festival

Deutsche See präsentiert am 29. September 2019 ab 19:00 Uhr eine feine Auswahl der besten Schalen- und Krustentiere sowie diverse Kreationen mit Fisch und Fleisch. SELECT ist das exklusive Fisch-,

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

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

STATUS: 6. SEPTEMBER 2019

CHEFSACHE

Meeresfrüchte- und Fleischsortiment von Deutsche See für allerhöchsten Ansprüche. Unter der Leitung von Deutsche See-Koch Sebastian Bruns lädt das Deutsche See-Team dazu ein, die handverlesenen Produkte des Spitzensortimentes kennenzulernen.

CAPTAIN'S DINNER

Barbara Oxenfort, Florian Conzen und Tobias Ludowigs laden zum entspannten Ausklang der CHEF-SACHE in die „Brasserie Stadthaus“ ein. Der Erlös der Veranstaltung wird der Initiative „Spitzenköche für Afrika“ gespendet, die Hilfe zur Selbsthilfe fördert.

Eintrittstickets: 89 Euro pro Person (inkl. Essen, Wein und Wasser) – Limitierte Plätze

Wo: Brasserie Stadthaus, Mühlenstraße 31, 40213 Düsseldorf

Anmeldung: Brasserie Stadthaus

T: +49 211-160 928 15, E: info@brasserie-stadthaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN DER CHEF-SACHE

Sonntag, 29. Sept. 2019: 10 -19 Uhr, anschließend After-Show-Party

Montag, 30. Sept. 2019, 9 - 18 Uhr

TICKETS

Ticket-Shop: www.chef-sache.eu/ticket-buchen/

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

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

*Schüler, Studenten und Menschen mit Behinderung

Das Tagesticket beinhaltet: Zugang zum Symposium + Ausstellung, MASTERCLASS, SCHOOL OF WINE, COFFEE COLLEGE, After-Show-Party am 29. September 2019

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