



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

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

Let`s move the culinary world in Cologne

Köln, 09. September 2011 – Die genussvollsten zwei Tage des Jahres rücken näher: Am 18. und 19. September 2011 bringt das Symposium CHEF-SACHE die deutsche und internationale Kochelite, Experten der Top-Gastronomie und Gourmets aus aller Welt im EXPO XXI in Köln wieder zusammen. Auch Kurzentschlossenen bietet sich die Möglichkeit, unter www.chef-sache.eu/ticket Tickets zur CHEF-SACHE zu erwerben.

Das Fachsymposium CHEF-SACHE legt zum dritten Mal in Folge aktuelle Entwicklungen der Haute Cuisine offen und spürt zukünftige Strömungen auf. Die Initiatoren G+J Events und Port Culinaire bieten den referierenden Küchenchefs ein einmaliges Forum für die Präsentation ihrer neuesten Kreationen und ihres Ideenreichtums. Das abwechslungsreiche Showprogramm entführt die Besucher an die kulinarischen Hot-Spots dieser Zeit:

San Sebastián im Baskenland gilt ohne Zweifel als kulinarischer Nabel der Welt, denn die Stadt verzeichnet die höchste Dichte an Sternerestaurants. Mit Elena Arzak (Arzak, 3 Sterne, No. 8/50 best) und Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 Sterne, No. 3/50 best) führen gleich zwei Legenden der baskischen Kochelite auf der CHEF-SACHE-Bühne in die spanische Avantgarde ein. Massimo Bottura (Osteria Francescana, 2 Sterne, No. 4/50 best) bildet die kreative Spitze der italienischen Gastronomie. Der kunstbesessene Sternekoch zeigt, wie er seine Inspirationen aus der bildenden Kunst schöpft. Bereits seit 25 Jahren ist der Niederländer Jonnie Boer (Librije, 3 Sterne, No. 46/50 best) sein eigener Chef. Sein präzise entwickelter "Boer-Stil" ist mit nichts zu vergleichen. Der Sprung zur individuellen Autorenküche ist auch Heinz Reitbauer (Steirereck, 2 Sterne, No. 22 / 50 best) gelungen. Er demonstriert mit seiner österreichischen Küche eindrucklich, dass er zu Recht zu den Besten gehört.

Auch die deutsche Spitzenküche ist auf der CHEF-SACHE-Bühne vertreten und zeigt einen progressiven Stil, geprägt von deutschen Tugenden wie Gradlinigkeit, Fleiß, Perfektion und geordneter Kreativität. Gleich vier Vertreter der neuen deutschen Schule treten den Beweis an, dass Kochkunst "Made in Germany" auch internationalen Vergleichen standhält: Christian Bau (Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg, 3 Sterne), Thomas Bühner (la vie, 2 Sterne), Sven Elverfeld (Aqua, 3 Sterne, No. 25/50 best) und Nils Henkel (Gourmetrestaurant Lerbach Nils Henkel, 3 Sterne). Moderiert werden die Auftritte von Kochkunst-Kritiker Jürgen Dollase, Servicechef Miguel Calero und den beiden Foodbloggern Prof. Dr. Ingo Scheuermann und Christian Stromann.



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

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

Wie die Spitzenköche auf der Showbühne, gewähren auch Aussteller aus dem Premiumsegment auf der CHEF-SACHE in Köln Einblicke in aktuelle Trends und Visionen. Für Unterhaltung und Information sorgen die Auftritte von Produktscout Ralf Bos, Gastrophilosoph Erwin Gegenbauer sowie den beiden Experten der französischen Küche Jean Claude Bourgueil und Vincent Moissonnier. Spannung bringen Wettbewerbe wie der CHEF-SACHE Nachwuchspreis für Auszubildende, der Coppeneur Cru-de-Cao-Award für Pâtisseries und Konditoren sowie der Chefs' Irish Beef Club Award. Gespräche mit Experten der Foodbranche, exquisites Catering und tolle Partys wie die Apollinaris Night runden das Programm ab.

Das Publikum der CHEF-SACHE, 2010 über 1.500 Delegierte, setzt sich aus hochkarätigen Küchenchefs und ihren Crews, Hoteliers, Sommeliers, Servicepersonal, Culinary Professionals aus Handel und Industrie, Journalisten, Bloggern sowie interessierten Gourmets zusammen. Tickets für zwei volle Tage CHEF-SACHE sind zu EUR 150,- pro Person zzgl. Gebühr unter www.chef-sache.eu/tickets erhältlich. Auszubildende aus der Gastronomiebranche erhalten auch in diesem Jahr vergünstigten Eintritt zu 75,- EUR pro Person zzgl. Gebühr. Für Besucher, die nur an einem der beiden Tage oder in einer Gruppe ab zehn Personen teilnehmen möchten, stehen ebenfalls passende Ticketkonditionen zur Verfügung.

Akkreditierung und Pressedownload unter www.chef-sache.eu/presse

Detaillierte Informationen zu den Referenten 2011 unter

www.chef-sache.eu/referenten

Pressekontakt:

Edition Port Culinaire / Ruhl Studios

Carola Gerfer-Ruhl

Werderstraße 21

50672 Köln

carola.gerfer@ruhl-studios.de

0049 (0) 221 - 56 95 94 12