



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

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

CHEF-SACHE 2011:

Geballte Köchekompetenz auf der Bühne – Eier und Joints für das Publikum

Köln, 23. September 2011 – Die CHEF-SACHE 2011 lockte am 18. und 19. September nahezu 2000 Delegierte in das Veranstaltungszentrum EXPO XXI in Köln. Das kulinarische Fachsymposium begeisterte mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm, publikumsnahen Sterneköchen und Ausstellern aus dem Premiumsegment.

CHEF-SACHE bewegt sich am Puls der Zeit und ist Ausgangspunkt für die Entwicklung neuer kulinarischer Ideen. 2011 stellte das Fachsymposium dies bereits zum dritten Mal in Folge eindrucksvoll unter Beweis. Die Veranstalter G+J Events und Port Culinaire ziehen ein positives Fazit: "Die CHEF-SACHE bewegt die Menschen. Besucher und Aussteller zeigen sich hoch zufrieden. 30 Prozent Besucherzuwachs im Vergleich zum Vorjahr sprechen für sich", so Dr. Thomas Köhl, Geschäftsführer von G+J Events. Thomas Ruhl, Mitinitiator und Herausgeber der Edition Port Culinaire, äußerte sich ebenfalls sehr positiv: "Die Verknüpfung von nationaler Haute Cuisine mit internationaler Spitzenküche, die Vergrößerung der Messehalle sowie die Austragung von drei Kochwettbewerben haben Aussteller und Publikum gleichermaßen begeistert."

Sterneköche und Spezialisten der Branche boten auf der Showbühne Food-Entertainment vom Feinsten und kulinarischen Austausch auf Augenhöhe. Kochkunst-Kritiker Jürgen Dollase meint: "Die CHEF-SACHE ist gnadenlos modern." Auch wenn die vorgestellten Kreationen gemäß dem aktuellen Trend Einfachheit und Geradlinigkeit demonstrierten, waren Spannung und Überraschungseffekte garantiert.

Unterhaltsam und zugleich lehrreich startete das CHEF-SACHE-Bühnenprogramm am Sonntag mit Auftritten von Produktscout Ralf Bos, Gastrophilosoph Erwin Gegenbauer sowie Experten der französischen Küche wie Jean Claude Bourgueil, Vincent Moissionnier und Prof. Dr. Thomas A. Vilgis. Am Nachmittag entführte Heinz Reitbauer (Steirereck, 2 Sterne, No. 22/50 Best) das Publikum in die österreichische Produktwelt und zeigte, wie sich mit Bienenwachs Fisch garen lässt. Danach ging es mit Jonnie Boer (Librije, 3 Sterne, No. 46/50 Best) in den Norden. Der Niederländer erläuterte auf charmante Weise ein Verfahren, mit dem er fermentierte Gemüsesäfte herstellt. Zum Abschluss seines Vortrags verteilte er 200 "Joints" – einen Nachtisch mit Hanfsaat und Esspapier, den er auch gerne in seinem Restaurant serviert.

Der zweite Tag der CHEF-SACHE stand zunächst ganz im Zeichen der „Neuen Deutschen Schule“: 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) bewiesen mit ihren Auftritten, dass Deutschland ein Genussland ist. Nach seinem Auftritt betonte Nils Henkel: "Die CHEF-SACHE ist ein tolles Forum, um zu zeigen, was wir für aktuelle Ideen im Kopf haben und um diese in die Welt hinaus zu transportieren." "Wenn es die CHEF-SACHE noch nicht gäbe, müsste man sie erfinden", meint auch Thomas Bühner und Sven Elverfeld ergänzt: "Ich glaube, es gibt keine bessere Plattform in Deutschland, um uns



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEFSACHE 2011

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

als deutsche Kollegen und als deutsche Spitze zu präsentieren. Die CHEF-SACHE ist wichtig, um uns auch international besser zu positionieren, sie ist zukunftsweisend und essentiell für die deutsche Spitzengastronomie." Und auch Christian Bau ist absolut begeistert: "Ich durfte bereits zum dritten Mal dabei sein. Es ist für mich eine große Ehre vor einem so großen Publikum unsere Küche zu präsentieren. Es war an der Zeit, dass sich in Deutschland so ein Forum fest im Terminkalender verankert. Die CHEF-SACHE ist ein absolutes Muss – auch für die Zukunft."

Massimo Bottura (Osteria Francescana, 2 Sterne, No. 4/50 Best) zauberte am Montagnachmittag italienisches Flair auf die Bühne und ließ persönliche Anekdoten in seinen Vortrag einfließen. So erfuhren die Zuschauer, dass seine Mutter ihm noch heute manchmal sagt, sie könne besser kochen. Massimo Botturas Urteil zur CHEF-SACHE fiel da schon besser aus: "It has been amazing to be there. I had incredible good vibes and it was the best organized and held congress of my life. Really. I thank you so much for inviting us." Das Energiebündel Elena Arzak (Arzak, 3 Sterne, No. 8/50 Best) und Perfektionist Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 Sterne, No. 3/50 Best) brachten die spanische Avantgarde nach Köln. Elena Arzak betonte mehrmals, wie sehr sie sich freue, an der CHEF-SACHE teilnehmen zu dürfen: "Für mich ist die CHEF-SACHE super interessant und ich bin wirklich überrascht, wie toll es hier ist. Das Programm ist sehr vielseitig, es werden viele Themen angesprochen und es war mir eine Ehre zu kommen. Es ist mir wichtig, Auskunft über meine Ideen zu geben und mich darüber zu informieren, was andere Köche machen. Die CHEF-SACHE ist dafür fantastisch. Ich bedanke mich für die Einladung und die sehr gute Organisation." Gleichsam herzlich wie informativ sorgte Andoni Luis Aduriz mit seiner Vorführung für einen krönenden Abschluss. Jetzt zeige er dem Publikum, warum man ihn vielleicht nie wieder nach Köln einladen werde, sagte der baskische Superstar am Ende und schmiss eine Handvoll Eier in die verblüffte Menge. Fünf Jahre lang hatte der Sternekoch getüftelt, bis seine Kreation, die wie so oft bei dem baskischen Superstar nicht das ist, was sie äußerlich vorgibt, perfekt war.

Die Vielfalt an kulinarischen Spezialitäten sowie die Präsentation neuester Küchentechnik und stilvoller Küchen-Accessoires ließ ebenfalls keine Wünsche offen. Die Aussteller führten intensive Gespräche an den Ständen und zeigten sich beeindruckt vom Kreis der Besucher. Mit Menschen, die gerne und bewusst genießen, war zwei Tage lang die perfekte Zielgruppe vor Ort. Gerhard Daumüller (Geschäftsleitung Keltenhof Frischeprodukte GmbH): "CHEF-SACHE ist gebündelte Kompetenz für Köche. Wir hatten viele Besucher am Stand, haben alte Kontakte gepflegt und neue hinzugewonnen. Es war ein super organisiertes Spitzenevent auf höchstem Niveau ...außerirdisch gut!" Selbst Ralf Bos (Geschäftsführer Bos Food) gesteht: "Man kann hier Sachen probieren, die selbst ich noch nie probiert habe." Für Spitzenköche wie Claudio Urru (top air, 1 Stern) die perfekte Messe: "Die Aussteller sind qualitativ sehr hochwertig und es ist sehr reizvoll hier zu sein."

Mit vier Wettbewerben spornte die CHEF-SACHE zu Höchstleistungen an: Oliver Coppeneur von der gleichnamigen Chokoladen- und Pralinés-Manufaktur richtete den Cru-de-Cao-Award für die besten Pâtisseries und Konditoren aus. In der Kategorie 'Master' machte Ludwig Kohlermann aus der Traube Tonbach das Rennen und in der Kategorie 'Junior' siegte Kamil Gajewski aus dem Hotel Bomke. Beim Chef's Irish Beef Club Award spielte irisches Rindfleisch die Hauptrolle. Hier durfte sich Christoph Penzlin aus dem



PORT CULINAIRE &

G+J EVENTS

Präsentieren:

CHEF-SACHE 2011

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

Restaurant 44 in Berlin über den ersten Platz freuen. Auszubildende bekamen beim Bauknecht Nachwuchspreis für regionale Küche sowie dem Port Culinaire Nachwuchspreis für Avantgarde eine Chance, ihr Können unter Beweis zu stellen. Tom Brodersen, Lehrling in der Brasserie Capricorn i Aries, und Thomas Steffens aus dem Restaurant Tschebull setzten sich an die Spitze. "CHEF-SACHE ist nachwuchsfördernd", brachte es Jurymitglied Christian Scharrer (Buddenbrooks Restaurant, 1 Stern) abschließend auf den Punkt.

Neben den Bühnenstars der CHEF-SACHE 2011 nahmen zahlreiche hochdekorierte Köche auch als Besucher an dem Fachsymposium teil. Patrik Kimpel (Kronenschlösschen, 1 Stern) weiß warum: "Die CHEF-SACHE ist eine tolle Veranstaltung und ich komme immer wieder gerne hierher. Vor allen Dingen sieht man hier viele Kollegen und Innovationen und der Austausch ist sehr gut." Hans Horberth (La Vision, 1 Stern) ist ebenfalls voll des Lobes: "Ich fühle mich wohl und schwebte regelrecht seit zwei Tagen. Die CHEF-SACHE ist ein purer Genuss und es macht sehr, sehr viel Spaß." Neben einer Pflichtveranstaltung für interessierte Gourmets, Journalisten und Foodblogger hat sich die CHEF-SACHE damit auch zu einem Muss für die Top-Chefs entwickelt. "Die CHEF-SACHE ist eine Reise wert", meint auch Jörg Müller (Gourmetrestaurant Jörg Müller, 1 Stern).

Besucher und Aussteller können sich bereits jetzt auf das kommende Jahr freuen und sollten sich gleich zwei Termine vormerken: Im September 2012 gastiert die CHEF-SACHE erneut in Köln. Drei Monate vorher startet erstmals die CHEF-SACHE ALPS am 10. und 11. Juni 2012 in Zürich/Schweiz. Thomas Dorfer (Restaurant Landhaus Bacher, 2 Sterne im GM 2010) freut sich schon: "Es ist wirklich eine Veranstaltung, auf der sich fast ausschließlich Kollegen aus Gastronomie und Presse treffen. Es steckt sehr viel Dynamik und Gedankenaustausch dahinter – ganz anders, als auf einer normalen Messe. Ich bin sehr beeindruckt, wie professionell die CHEF-SACHE aufgezogen ist und stolz, dass ich nächstes Jahr bei der CHEF-SACHE ALPS mitwirken darf."

Bildmaterial zur CHEF-SACHE 2011 finden Sie unter:

www.chef-sache.eu/presse/pressedownload

Stimmen zur CHEF-SACHE 2011 finden Sie unter: www.chef-sache.eu/meinungen

Videos der Bühnenshows können Sie hier ansehen: www.chef-sache.eu/videos

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