

SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

Treffen der Zukunftsweisenden



Wie im vergangenen Jahr werden auf der Hauptbühne der Chef-Sache deutsche sowie internationale Chefs Einblicke in ihre Kochkunst geben / Foto: Chef-Sache

Das Avantgarde Cuisine Festival Chef-Sache geht in die zehnte Runde. Dieses Mal steht die Veranstaltung, die am 16. und 17. September 2018 in Düsseldorf stattfindet, unter dem Motto: The future of Food and Restaurants.

Das Herzstück der Chef-Sache ist seit Jahren die Hauptbühne. Dort verraten die besten deutschen Chefs, an welchen Projekten sie im Moment arbeiten. Dazu werden handverlesene, internationale Stars eingebunden, die den Blick in die Avantgarde-Küchen der Welt öffnen. Für die zuschauenden Chefs und Gastronomen bedeutet dies, einen Blick in die kulinarische Zukunft zu werfen. Durch das Programm führen Jürgen Dollase, Deutschlands bekanntester Gastronomiekritiker, Thomas Ruhl, Initiator der Chef-Sache, und Vincent Moissonnier vom Zwei-Sterne-Restaurant Le Moissonnier in Köln.

Auf der Bühne stellen sich viele interessante Köche vor. Darunter aus der Drei-Sterne-Kategorie Pierre Gagnaire vom gleichnamigen Restaurant in Paris, der Stammvater der französischen Avantgarde, Jan Hartwig und Christian Hümbts vom Atelier in München sowie Elena Arzak vom Arzak in San Sebastian, die die Tochter des ersten spanischen Avantgarde Kochs Juan Mari Arzak ist. Außerdem sind Andreu Genestra vom gleichnamigen Restaurant in Capdepera auf Mallorca und der Sommelier Josep Roca vom Drei-Sterne-Restaurant El Celler de Can Roca in Girona, der über des Thema Food and Wine Pairing referiert, mit von der Partie. Yoshizumi Nagaya vom Ein-Sterne-Restaurant Nagaya in Düsseldorf, der sich in seinen Gerichten mit seiner japanischen Herkunft im Spiegel seiner neuen europäischen Heimat auseinandersetzt, wird ebenfalls im Rampenlicht

stehen.

„From Farm to Plate“ ist ein neues Format auf der Chef-Sache Bühne. Der Koch ist nicht mehr der alleinige Star. Vorgestellt wird zu jedem Gericht auch der Produzent, der die Basis der Kreation lieferte. Die enge Zusammenarbeit von Chef und Bauer, Gärtner, Teichwirt oder Fischer wird erläutert und dokumentiert. Partner bei diesem Projekt sind die Jeunes Restaurateurs Europe (JRE), die seit Jahren solche Kooperationen fördern und in Deutschland ein ganzes Genussnetzwerk aufgebaut haben. Im Rahmen dieses Veranstaltungskonzeptes werden sich ebenfalls einige Gastronomen mit ihren Konzepten vorstellen: Der Steira Wirt in Trautmannsdorf, in dem Richard Rauch Gerichte aus dem Alpen-Adria-Raum kreiert, zum Beispiel, oder der Sül?ring Hof auf Sylt, in dem unter der Leitung von Jan-Philipp Berner Lebensmittelwertschätzung groß geschrieben und nach Möglichkeit alles verwendet wird ? bis hin zu Schalen und Stängeln. Auch Ana Ro? vom Hi?a Franko in Kobarid (Slowenien), die als Beste Köchin der Welt 2017 ausgezeichnet wurde, steht auf der Bühne und stellt ihre Küche vor: brutal regional. Selbstgesammeltes Wildgras, Blumen und Pilze kommen auf den Teller und das würzige Fleisch lokaler Rinder, die auf Hochweiden in den Bergen grasen.

Mit gleichem Anspruch und Niveau der Hauptbühne werden in den Masterclasses Themen von Top-Referenten vorgetragen und vertieft. In diesem Jahr unter anderem von Patissier Frédéric Bau, von der L?École du Grand Chocolat Valrhona, Impulsgeber Heiko Antoniewicz und Cheryl Jonhson aus Montréal.

Vergangenes Jahr wurde das neue Format „School of Wine“ erfolgreich in die Chef-Sache integriert. Es richtet sich insbesondere an Sommeliers, F&B Manager, Chefs und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Die School of Wine ist keine herkömmliche Verkostungsveranstaltung, sondern eher eine Masterclass in World Class Level, abgehalten von Referenten auf eben diesem Niveau.

Das Event wird von einigen Unternehmen und Institutionen unterstützt: Transgourmet, ASA Selection, Parmigiano Reggiano, Derag Livinghotel De Medici, Deutsches Tiefkühlinstitut, eloma und Staatlich Fachingen.

Die Liste aller aktuellen Aussteller ist