

Premiere in Deutschland: internationaler Kochkongress CHEF-SACHE

Kochkongress für Profis aus Küche und Gastronomie sowie Organisationen, Unternehmen, Dienstleister und Auszubildende der Branche / Attraktives Begleitprogramm / Wettbewerb für Nachwuchsköche

Hamburg, 21. Juli 2009. Bei der Premiere des Symposiums CHEF-SACHE am 14. September 2009 (Hamburg Messe, Halle A1, Eingang Mitte), initiiert von Port Culinaire und der G+J Foodshow GmbH, lüften vor einem großen Auditorium Köche wie Juan Amador, Heiko Antoniewicz oder Christian Bau einige ihrer Geheimnisse. Avantgarde, typisch Deutsch sowie Bio und Nachhaltigkeit sind unter anderem die Themen, die 30 der besten Köche aus aller Welt und rund 20 Partner mit dem Fachpublikum diskutieren wollen. Die Besucher erwartet ein umfassendes Programm mit Vorführungen, Vorträgen und Seminaren auf mehreren Bühnen, Produktpräsentationen an den Messeständen und Gourmetabenden, in Restaurants und Hotels von Hamburg bis nach Travemünde. Der ebenfalls ausgeschriebene Wettbewerb für Nachwuchsköche wird bereits am Sonntag auf der Messe eat'n STYLE vor einer hochkarätigen Jury (u. a. Eckart Witzigmann, Christian Bau, Jürgen Dollase, Thomas Ruhl und Helmut Zerlett) „ausgekocht“. Sämtliche Informationen zum Kongress CHEF-SACHE, zum Nachwuchspreis und Tickets finden Interessierte im Internet unter www.chef-sache.eu.

Auf Deutschlands erstem internationalen kulinarischen Symposium, das parallel zur Messe eat'n STYLE in Hamburg stattfindet, werden die spannendsten Themen der Branche vorgeführt und diskutiert. Zu jedem Thema treten Fachreferenten auf die Bühne, gefolgt von Live-Präsentationen und Live-Shows. Mit dabei sind unter anderem die Starköche Juan Amador, Sven Elverfeld, Eckart Witzigmann, Tim Raue und Michael Hoffmann. Außerdem wird das Publikum als Special Guests eine Kochgröße aus Japan und die spanische Avantgarde in Aktion erleben sowie skandinavische und irische Top-Chefs kennen lernen.

Trend-Themen der Gastronomie live vorgeführt

Die Hinwendung zu traditionellen Produkten ist ein weltweiter Megatrend. Damit ist die Renaissance heimischer Gerichte verbunden, die jedoch neu und dem Zeitgeist entsprechend interpretiert werden. Viel historisches Wissen ist allerdings verlorengegangen und muss wieder erarbeitet werden. Wie hält man ein Wollschwein, warum soll Fleisch für eine Wurst schlachtwarm verarbeitet werden? Oder was verbirgt sich hinter dem Begriff

Mikroregionalität? Als Urvater dieses Gedankens wird unter anderem Eckart Witzigmann über die Anfänge der großen Küche in Deutschland berichten.

Auf der Avantgarde-Bühne demonstriert Heiko Antoniewicz die Techniken der Aromaübertragung und Ralf Bos trägt „Die Wahrheit über die Molekularküche“ vor. Ein Highlight wird die Zerlegung eines ganzen Iberico-Schweins durch Señor Garimori, Wolfgang Otto und Patrik Kimpel auf der Bühne. Natürlich inklusive interessanter Stories, Warenkunde und Verkostung. Auch das CHEF-SACHE-Partnerland Irland hat mehr zu bieten als Guinness und Kerrygold. Vertreter des Irish Food Bord stellen die besten Seafoodprodukte des Landes vor und berichten über einzigartige Arterhaltungsprogramme. Unterstützt vom irischen Starkoch Kevin Dundon werden den Besuchern die irischen Produkte und Projekte näher gebracht.

Der im Rahmen der CHEF-SACHE ebenfalls ausgeschriebene Wettbewerb für Nachwuchsköche wird bereits am Sonntag auf dem Port Culinaire Messe-Stand vor einer hochkarätigen Jury (u. a. Eckart Witzigmann, Christian Bau, Jürgen Dollase, Thomas Ruhl und Helmut Zerlett) „ausgekocht“. Interessierte Nachwuchsköche können sich noch bis zum 15. August 2009 per E-Mail (wettbewerb@port-culinaire.de) bewerben. Die Verleihung des Nachwuchspreises findet dann auf der großen Abschlussparty statt: Die Port Culinaire Shipwrecked Party bildet damit den krönenden Abschluss des ersten deutschen Kochkongresses.

Weitere Informationen und das gesamte Programm zur CHEF-SACHE, zum Nachwuchspreis und Tickets finden Interessierte im Internet unter www.chef-sache.eu.

Hinweis an die Redaktionen

Akkreditierungen für das Symposium CHEF-SACHE unter www.eatandstyle.de/hamburg.

Über CHEF-SACHE

Das kulinarische Fachsymposium CHEF-SACHE findet erstmalig im Herbst 2009 statt und ist Deutschlands einzige Veranstaltung dieser Art. Initiiert wurde das Symposium von Thomas Ruhl, Herausgeber von Edition Port Culinaire, und Arne Petersen, Geschäftsführer der G+J Foodshow GmbH – ein Tochterunternehmen von G+J Events. G+J Events GmbH ist ein privater Messeveranstalter (u. a. eat'n STYLE) und 100 prozentige Tochter von Gruner + Jahr AG & Co KG.

Kontakt Presse:

Maxi Pöpperl
kom!on PR-Beratung
Tel.: +49 (0)40 520 19 35-40
Fax: +49 (0)40 520 80 80
Mail: m.poepperl@komon-pr.de
Internet: www.komon-pr.de

Elisa Fritscher
G+J Foodshow GmbH
Tel: +49 (0)40 / 66 906 914
Fax: +49 (0)40 / 66 906 800
Mail: fritscher@gj-events.de
Internet: www.gj-events.de