

# Pressemitteilung

## **Zwischen Kalahari-Salz und Kapuzinerkresse-Pesto: Ein langes Gourmetwochenende lockte in die Hamburger Messehallen**

**Kochbegeisterte Besucher erlebten auf der eat'n STYLE Sterneküche für zu Hause /  
Erfolgreiche Fachgespräche, Vorträge und Impulse auf dem Kochkongress CHEF-  
SACHE**

**Hamburg, 15. September 2009. Vier Tage zischte, brodelte und dampfte es in der  
Hamburger Messehalle A1: Bis Montagabend besuchten geschätzte 15.000 Genießer  
und „Gerne-Esser“ die Gourmet-Messe eat'n STYLE zum Entdecken, Probieren und  
Einkaufen, erstmals präsentiert von BMW. Neue und ungewöhnliche Kreationen mit  
„Aha-Geschmack“ sowie Kochtechniken und Küchen-Equipement aus der Profiküche  
trafen auf ein interessiertes Publikum. Auch die CHEF-SACHE lockte zur Messe: Auf  
Deutschlands erstem Köchekongress am 14. September diskutierten rund 450  
Fachbesucher mit 30 der besten Köche aus aller Welt über Trends und Themen der  
Branche.**

Ob Mojito Vanille-Curd, 25 ausgefallene Sorten echt südfranzösischen Nougats, fruchtige  
Rosenmarmelade, eine „Kaffee-Weltreise“, der Besuch eines Kochkurses oder die  
Kochshows der Star- und Sterneköche Alexander Herrmann, Tim Mälzer, Stefan Marquard  
und Rainer Sass – das Publikum erlebte Food-Entertainment und Food-Education pur.  
„Unsere Besucher werden immer professioneller. Wir und auch unsere Aussteller konnten  
sehen, dass das Fachwissen aus der Gastronomie – dank TV-Präsenz der Köche und  
Messen wie unserer – mehr und mehr am heimischen Herd angewandt wird“, freut sich Arne  
Petersen, Geschäftsführer G+J Foodshow GmbH, über die hervorragende Resonanz.

Die Veranstaltungsserie eat'n STYLE wird im Herbst 2009 in München (23. bis 25. Oktober  
2009) und Köln (13. bis 15. November 2009) fortgesetzt. Eine Programmübersicht finden  
Interessierte im Internet unter [www.eatandstyle.de](http://www.eatandstyle.de). Der Ticketvorverkauf bei  
[www.muenchenticket.de](http://www.muenchenticket.de) und [www.koelnticket.de](http://www.koelnticket.de) hat bereits begonnen.

### **Das war: CHEF-SACHE**

Gleich sechs der zehn deutschen drei Sterne-Köche nutzten die CHEF-SACHE als  
Netzwerkplattform: Juan Amador, Christian Bau, Sven Elverfeld, Klaus Erfort, Nils Henkel,  
Joachim Wissler und rund 450 weitere Profis aus Gastronomie und Hotellerie waren zum

Informationsaustausch unter Kollegen nach Hamburg gereist. Der Köchekongress fand erstmalig und parallel zur eat'n STYLE am 14. September 2009 statt und war gleich ein voller Erfolg. So präsentierte zum Beispiel Christian Bau auf der Bühne seine Auseinandersetzung mit der japanische Küche „Japanese Tryouts“: Pulpo, Auster, Hamachi und Seegurke. Bei „Dollase und die Superprofis“ analysierte Kochkunstkritiker Jürgen Dollase Gerichte der Haute Cuisine wie ein Kunsthistoriker die Werke bildender Künstler. Die Superprofis Joachim Wissler, Sven Elverfeld, Nils Henkel und Juan Amador berichteten ihrerseits über die Beweggründe für den Einsatz bestimmter Elemente, über Proportionen und ihr Zusammenwirken. Es wurden kreative Techniken vorgestellt, um herauszufinden, wie ein Kunstwerk der Haute Cuisine entsteht – von der Idee, dem Konzept am Schreibtisch, bis zum Finishing am Pass. Mitglieder der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“ plädierten in ihren Beiträgen für die „Renaissance der lokalen Genüsse“, das heißt die Abkehr von der industriellen Großproduktion und die Hinwendung zu traditionellen, individuellen bäuerlichen Produkten. Damit ist die Renaissance heimischer Gerichte verbunden, die jedoch neu und dem Zeitgeist entsprechend interpretiert werden – ein weltweiter Megatrend. Im Vortrag „Die Wahrheit über die Molekularküche! Erfolg und Sünde!“ beschäftigte sich Ralf Bos mit den Erfolgsrezepten in der Gastronomie: Was hat Trends ausgelöst? Und vor allem warum? Was steckt hinter dem Misserfolg eines gastronomischen Konzepts?

„Deutschland hat viele junge innovative Köche, die neue Techniken anwenden und Einflüsse aus der ganzen Welt in ihre Kochkunst einfließen lassen. Hier auf dem Kongress rückt die deutsche Gastronomie erstmals zusammen, präsentiert ihre hohe Kochkunst und macht so auch im Ausland endlich geschlossen auf sich aufmerksam. Mit der zeitgleichen Veranstaltung von eat'n STYLE und CHEF-SACHE boten wir den Besuchern zudem ein ‚Menü der Extraklasse‘, denn viele Fachleute nutzten die Synergien und besuchten sowohl die Foodmesse als auch den Kochkongress“, so Petersen über Deutschlands ersten Köchekongress. Fazit des Kongress-Tages: Die deutsche Haute Cuisine muss sich im internationalen Vergleich nicht verstecken.

### **Über die eat'n STYLE**

Die eat'n STYLE ist Deutschlands größter Genießer-Markt und wird von der G+J Foodshow GmbH durchgeführt – ein Tochterunternehmen von G+J Events. G+J Events GmbH ist ein privater Messeveranstalter und 100 prozentige Tochter von Gruner + Jahr AG & Co KG. Ziel des Unternehmens ist es, Publikumsmessen marken- und themennah zum Portfolio von Gruner + Jahr zu entwickeln und erfolgreich im Markt einzuführen. Des Weiteren veranstaltet G+J Events GmbH die „BABYWELT“ – eine Publikumsmesse für alle Produkte und Dienstleistungen in den Bereichen Schwangerschaft, Baby, Kleinkind und Familie.

**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](mailto:m.poepperl@komon-pr.de)  
Internet: [www.komon-pr.de](http://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](mailto:fritscher@gj-events.de)  
Internet: [www.eatandstyle.de](http://www.eatandstyle.de)