

CHEF SACHE 2016 – DIE NACHLESE

Sonntag, 25. September 2016

Wie gewohnt war das Cologne Avantgarde Cuisine Festival auch in diesem Jahr ein voller Erfolg und hat bei Besuchern, Ausstellern und Referenten bleibenden Eindruck hinterlassen. Über 3.100 Besucher kamen an zwei Tagen, um die Shows der großen Chefs zu sehen. Die Ausstellerfläche war mit einem Zuwachs von 18 Prozent restlos ausgelastet. Dahinter steckten monatelange Vorbereitungen der beiden Veranstalter Edition Port Culinaire und Fleet Food Events, die den Kongress bereits zum achten Mal organisierten. Sie sorgten dafür, dass die Zusammenstellung der Aussteller noch interessanter, Tastings noch beeindruckender, die zahlreichen Präsentationen noch spannender und die Shows auf der großen Bühne so wegweisend wie nie waren. Gekrönt wurden die verschiedenen Programmpunkte mit ausgelassenen Partys auf denen die gesamte Branche zusammenkam, um gemeinsam Erlebtes Revue passieren zu lassen.

[Die komplette Fotostrecke gibt's hier !](#)

CHEFSACHE
Cologne Avantgarde Cuisine Festival
25. & 26.09.2016
IM PALLADIUM IN KÖLN
SAVE THE DATE!

Chef Sache 2016

Als sich am Sonntag um 10:30 Uhr die Türen des Palladiums in Köln öffneten war das diesjährige Motto Winds of Change bereits zu vernehmen. Alles stand im Zeichen der Weiterentwicklung, woran das angekündigte Programm keinen Zweifel ließ. Absolute Highlights waren darin gar nicht so eindeutig auszumachen, so dass der große Zuschauersaal über die gesamte Veranstaltung hinweg sehr gut gefüllt

blieb. Den Anfang machte wieder eine eloquente Talkrunde unter der Leitung von Gourmet-Guru Ralf Bos. Gemeinsam diskutierten die Sterneköchinnen Sarah Henke und Maria Groß mit dem Spitzenkoch Felix Schneider und dem Gastronomen Billy Wagner, wie sich das klassische Fine-Dining bereits verändert hat und wie es sich in den nächsten Jahren entwickeln könnte. Bei allen Meinungsverschiedenheiten, war man sich dahingehend sehr einig, dass auf einen offensichtlichen Wandel reagiert werden muss. Dieser Umstand wurde immer wieder zum Thema zahlreicher Gespräche, schließlich betrifft das die gesamte Branche, dass die wandelnden Ansprüche des Gasts zu keinem Zeitpunkt vernachlässigt werden dürfen. Wie darauf reagiert werden könnte, zeigten die Talkgäste in kurzen und knackigen Power-Slots.

Auf die einstündige Mittagspause, in der sich die Besucher über das Catering von der Transgourmet Eigenmarke Ursprung freuten und sich an Maultaschen vom Waller, Wildeberkäs aus der Schwinzer Heide und/oder Zupf-Schweine-Kröstchen satt aßen, folgte ein Espresso an der LAVAZZA-Bar. Dann wurde der Saal wieder voll und mit Spannung wurde der erste Referent erwartet. Der hatte seine Reise von den Färöer-Inseln angetreten, um dem Publikum seine eigene New Nordic Cuisine zu präsentieren. Poul Andrias Ziska zeigte, was passiert, wenn sich kompromisslose Tradition, absolute Regionalität und hohe Kochkunst miteinander vereinen. Dafür wurde er in seinem Restaurant KOKS als „Best Nordic Restaurant“ ausgezeichnet. Seine Gerichte sind sicherlich gewöhnungsbedürftig, faszinierend und vor allem

aber so vielversprechend, dass allen klar ist, dass aus dem hohen Norden immer noch viel zu erwarten ist.

Den nächsten Showact bestritten zwei Persönlichkeiten, die von der CHEF-SACHE nicht mehr wegzudenken sind. Schließlich organisieren Jonnie und Thérèse Boer seit einigen Jahren die Schwesterveranstaltung der CHEF-SACHE in den Niederlanden – die CHEFSREVOLUTION. Das verbindet – und so hatten sie sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Diesmal wurden auf der Bühne keine konkreten Gerichte aus ihrer aktuellen Arbeit im De Librije (No. 38 / 50 Best, ***) vorgestellt. Die Zuschauer bekamen einen umfassenden Einblick in die Philosophie des Paares, wie sich diese zwischen Küche und Service verbindet und zu einem Gesamtkonzept zusammenschmilzt.

Sobald der Applaus für die beiden abgeebbt war, wurde es wieder ganz still im Zuschauerraum, denn alle wussten, dass sie sich nun auf ein Feuerwerk an kreativer Innovation gefasst machen sollten. Jordi Roca hatte sich angemeldet und auch wenn er im El Celler de Can Roca (No. 2 / 50 Best, ***) die Patisserie leitet, ist er nicht nur für die süße Abteilung eine Quelle der Inspiration.

Das Bühnenprogramm wurde mit der feierlichen Bekanntgabe der Best of the Best Awards abgeschlossen. Es moderierten wie immer die Schauspielerin Michaela Schaffrath und Initiator der CHEF-SACHE Thomas Ruhl. Die gesamte Branche hatte bereits zum fünften Mal die Besten unter ihnen nominiert und gewählt. Die ersten Plätze in den Rubriken der Köche, Restaurants, des Services und ganzer Unternehmen gingen diesmal an: Jonnie Boer, Jan Hartwig, Heiko Antoniewicz, Restaurant Tim Raue, Barbara Berger, Billy Wagner, Ralf Bos und das Unternehmen BOS FOOD.

Die neu gewonnenen Eindrücke wurde auch noch am Abend auf der METRO AFTER SHOW PARTY besprochen und auch, was den ganzen Tag auf der AEG-Bühne geboten worden war. Hier hatte sich die dritte Generation der Meisterköche nicht lumpen lassen. Stellvertretend kochten Benjamin Peifer, Sonja Baumann & Erik Scheffler aus dem Gut Lärchenhof (*) und Frederic Morel aus dem se7en oceans (*) aktuelle Gerichte aus ihrem Programm und standen keinem geringeren Experten als Jürgen Dollase Rede und Antwort.

Montag, 26. September

Auch am zweiten Veranstaltungstag der CHEF-SACHE 2016 hatte sich die Halle schon früh gefüllt. Darauf waren die Aussteller wohlweislich eingestellt. Viele von ihnen haben schon ihre Stammpplätze und sind seit Jahren auf der Messe vertreten. Trotzdem kommen immer wieder neue dazu, denn es ist die bunte Mischung an Besuchern, ausgewählter Fachpresse und hochwertigen Firmenauftritten, die die Veranstaltung für die gesamte Gastronomie so attraktiv macht.

Die meisten Besucher hielten ihre Plätze schon länger besetzt als endlich Joachim Wissler die Bühne betrat. Der Koch des Vendôme (No. 35 / 50, ***) gehört schon fast zum Inventar der CHEF-SACHE und bewies mit seiner Show ein weiteres Mal, dass sich das so schnell auch nicht ändern sollte. Zum Abschluss seiner Präsentation lud er das Publikum auf einen Kinobesuch ein. Mit Popcorn, Eiskonfekt und Cherry Coke blieb seine Vorstellung noch länger im Gedächtnis.

Dann zeigte Alexandre Gauthier aus dem Restaurant La Grenouillère (No. 62 / 50 Best, *), dass die klassische französische Küche immer noch avantgardistische Ausprägungen haben kann, wenn sich der Koch etwas traut und alles daran setzt aus dem Schatten der großen Franzosen herauszutreten, anstatt ihnen nur nachzueifern.

In der auf diesen Auftritt folgenden Mittagspause schauten die meisten Zuschauer an der AEG-Bühne vorbei, auf der seit dem frühen Morgen der Signatures Patisserie Award ausgetragen wurde. Im Mittelpunkt standen hier die edlen und fairen Schokoladen von Original Beans aus denen die Finalisten im Vorfeld ein Dessert entwickelt hatten. Unter der Verwendung von diesen und frischen Produkten von METRO, wurden die Kreationen nun vor der Jury zubereitet und auf den blank polierten Tellern von ASA Selection angerichtet. Keine leichte Entscheidung, die Andy Vorbusch, René Frank, Christian Hümb's und Wolf-Andreas Richter trafen. In der Kategorie Next Generation gewann Maximilian Döring und in der Kategorie Master of Pastry gewann Matthias Carben.

Abermals gestärkt vom Ursprung Catering ging es auch sogleich weiter auf der großen Hauptbühne. Andreas Döllner war an der Reihe. Mit seiner Cuisine Alpine, aus dem Restaurant Döllner (3 Hauben Gault Millau) zeigte er, dass regionale Zutaten und der Anschein von ganz traditionellen Gerichten, nicht immer eine Wirthausküche zur Folge haben. Seine alpine Jakobsmuschel ist das umgekehrte Beispiel, hinter ihr verbirgt sich ein Stück Ochsenmark und eben kein Meerestier aus dem Luxussegment.

Als André Chiang die Bühne mit seiner Präsentation einnahm war das gesamte Publikum gebannt. Der Chef aus Singapur, wo er sein Restaurant André (No.32 / 50 Best, No. 3 / 50 Best of Asia, **) betreibt, ist berühmt für philosophisch sehr durchdachte Menüs. Sie gründen alle auf seiner Octophilosophie, die jeden Gang auf einem bestimmten Parameter aufbaut. Je nachdem basieren seine Gerichte so auf einem Konstrukt der Begriffe Unique, Pure, Texture, Memory, Salt, South, Artisan oder Terroir. So ein Gesamtkonzept ist außergewöhnlich und findet mit Sicherheit sehr bald seine Anhänger und Nachahmer.

Der letzte Auftritt auf der CHEF-SACHE 2016 versprach schon bei der Bekanntgabe des Programms ein wahres Feuerwerk. **Albert Adrià** hatte sich angekündigt, um zu zeigen, woran sein Konzept elBarri, was mehrere Restaurants beinhaltet, derzeit mit Hochdruck arbeitet. In erster Reihe steht zweifelsohne das Restaurant **Tickets** (No. 29 / 50 Best, *), im Hintergrund befindet sich natürlich immer noch das legendäre elBulli – nur eben nicht mehr als Restaurant, sondern vielmehr als Kreativschmiede. Von seinem ursprünglichen Einstieg in die Patisserie hat sich Albert Adrià nie entfernt, daneben aber als Koch, als kreativer Motor und als Gastronom unheimlich vielfältig entwickelt. Zum Beweis für seine Talente wurden auf der Bühne acht Gerichte zubereitet, die unterschiedlicher nicht hätten sein könnten.

Im großen Finale der CHEF-SACHE 2016 ging ein besonderer Dank an das gesamte Team im Hintergrund. Insbesondere an die Bühnenchefs Nicole Grün, Bettina Seitz, Fabian Heldmann, Thomas Hildebrand, Marcus Schneider und Christian Mittermeier. Das Moderatorenteam, das aus Michaela Schaffrath, Jürgen Dollase und Thomas Ruhl bestand, hatte an den letzten beiden Tagen einen unterhaltsamen Job gemacht. Nun luden sie zur Shipwrecked Party, die leicht mit dem iSi-Shuttleservice erreicht wurde. Hier ließ man nicht nur die Veranstaltung selbst mit einem rauschenden Fest ausklingen, sondern feierte auch das zehnjährige Bestehen der Edition Port Culinaire. Kein Wunder also, dass das ganz besonders ausgelassen vonstatten ging.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedet sich die CHEF-SACHE in diesem Jahr aus ihrer Wahlheimat Köln. Sie bleibt dem Rheinland aber erhalten, zieht nur ein kleines Stück den Rhein hinauf und landet am 17. & 18. September 2017 in der Alten Schmiedehalle in Düsseldorf.

Teil mich mit