

MESSEN & EVENTS

Chef-Sache reloaded



Im Rahmen der Intergastra findet in diesem Jahr die Chef-Sache statt / Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

Vor 15 Jahren startete die Chef-Sache als Branchentreff der deutschen Gastronomieszene mit einem einzigartigen Konzept durch. Auf der Intergastra 2024 ist sie nach zweijähriger Pause nun zurück und wird dabei kurativ von den Jeunes Restaurateurs Deutschland (JRE) und freakstotable begleitet.

An zwei Messetagen will das unkonventionelle und informative Format der neuen Chef-Sache die Menschen der Branche vereinen, um gemeinsam neue Gedanken abseits des Mainstreams zu fassen, kluge Entscheidungen für die Zukunft zu treffen und mit optimistischem Blick nach vorne schauen zu können. Dafür hat das Team von freakstotable ein Bühnenprogramm mit namhaften Vertretern aus Gastronomie, Landwirtschaft, Forschung und von nachhaltig orientierten Unternehmen des Lebensmittelsektors zusammengestellt. Gepaart mit dem JRE Genusslabor 2.0, einer zweitägigen, live ausgetragenen Koch-Challenge, ergibt sich eine Kombination aus Live-Show und praxisnahem Austausch unter Kollegen.

‘Es ist enorm, was sich in der Gastronomie in den letzten vier Jahren getan hat’, sagt Markus Tischberger, Projektleiter der Intergastra. ‘Dass wir das jetzt auf der Bühne mit der neuen Chef-Sache dem Fachpublikum im Rahmen der Intergastra verdeutlichen können, freut mich besonders! Positiv nach vorne zu blicken und einfach mal zu machen, statt zu lange zu grübeln, wird die Branche definitiv nach vorne bringen. Das unterstützen wir gerne, indem wir der Chef-Sache auf der Stuttgarter Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie eine prominente Bühne bieten!?’

Visionen der geschmacklichen Zukunft

Es gibt viel zu besprechen in der Branche! Jenseits der Themen, die in den letzten Monaten die Schlagzeilen beherrschten, will die neue Chef-Sache auf der Intergastra 2024 frischen Wind in die Diskussionen bringen?, betont Andrea Grudda, Dozentin für Trendmanagement. Sie ist neben JRE Sternekoch Tobias Bätz (AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz) einer der Köpfe des freakstotable-Teams.

Bei der Chef-Sache erwartet das Fachpublikum am Sonntag, den 4. Februar 2024, ein unterhaltsames Programm aus unterschiedlichen Talks, Keynotes und Trendvorträgen. Die Moderation übernehmen der Spitzenkoch und The-Taste-Juror Alexander Herrmann und die Branchenkennerin Alexandra Gorsche. Branchengrößen wie Billy Wagner vom Berliner Spitzenrestaurant Nobelhart und Schmutzig und Anton Schmaus von der Köche-Nationalmannschaft tauschen sich mit Claus-Christian Carbon, Professor für Psychologie, sowie dem Journalisten und Trendexperten Jan-Peter Wulf über die drängendsten Fragen der Branche aus. Dabei kommt der Dialog mit den Messebesuchern selbstverständlich nicht zu kurz. Wir laden zum gemeinsamen Diskurs ein?, betont Andrea Grudda, die mitverantwortlich für das neue Konzept der Chef-Sache ist.

Geballte Kompetenz bringen auch Foodscout Joshi Osswald, Martin Stiegler, Landwirt des Jahres 2023, und Schokoladen-Connoisseur Patrick von Vacano von Original Beans auf die Bühne im Atrium der Messe Stuttgart. Sie geben Einblick in ihre tägliche Arbeit und berichten davon, warum genau jetzt die richtige Zeit ist, in der Branche etwas zu verändern. Auch Brancheneulinge wie Marie von Weskotten von der Nomi Weinbar aus Berlin bereichern im Austausch mit Sommelier und Journalist Sebastian Borthäuser das Bühnenprogramm.

Genusslabor 2.0 als Live-Event

Während die Branchengrößen auf der Bühne neue Impulse im Gastgewerbe setzen, wird es mit der Neuauflage des JRE Genusslabors 2.0 auf ungewöhnliche Weise kulinarisch: International hoch angesehene Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs stellen sich gemeinsam mit Influencern einer zweitägigen Koch-Challenge. Es gilt als Zweierteam, bestehend aus Influencer sowie Spitzenkoch aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs, jeweils einen Gang für ein Menü zu kreieren.

Am Sonntag werden im Atrium die zuvor ausgelosten Teams vorgestellt und die jeweiligen Gänge zugeteilt. Neben Nils Henkel (Bootshaus?, Deutschland) und Sebastian Obendorfer (Obendorfers Eisvogel?, Deutschland) treten Teresa Gutiérrez (Azafrán?, Villarobledo, Spanien) und Luka Kožir (Gri?, Horjul, Slowenien) beim Genusslabor 2.0 an. Ihnen zur Seite stehen der reichweitenstarke YouTuber Robert Brosowski alias CrispyRob, die auf regionale Küche spezialisierte Food-Influencerin Sandra Mühlberg, Isabella Condito, die ihren Followern die italienische Küche näherbringt, und der Hobbykoch Anton Behnke. Nach dem Start auf der Messe werden die Teams zu verschiedenen Stationen im Stuttgarter Raum gefahren, wo sie die Zutaten für ihren Gang besorgen müssen. Am Folgetag kochen die Teams live vor dem Fachpublikum. Anschließend werden die Kreationen von geladenen Gästen verkostet. Kernidee hinter dem Genusslabor 2.0 ist es, kreative Grenzen zu überwinden und Menschen mit unterschiedlichen kulinarischen Hintergründen zusammenzubringen?, erklärt Tobias Bätz, kreativer Kopf und Patron des JRE Genusslabors 2.0. Die besondere Herausforderung: Nur wenn die Zweierteams auf Augenhöhe

zusammenarbeiten, können sie in der Kürze der Zeit erfolgreich sein.? Für einen erhöhten Schwierigkeitsgrad sorgen zudem das unbekannte Equipment sowie der Zeitdruck, unter dem die Zutaten gesammelt werden müssen.

?Die neue Chef-Sache verspricht Spannung und Spaß, gebündeltes Know-How und jede Menge Inspirationen für die eigene Küche ? eine große Bereicherung für die Intergastra 2024!?, freut sich Tischberger.