

GASTROTEL WEEKLY

Der Countdown läuft



Am 3. und 4. Oktober 2021 öffnet die Chef-Sache, der Branchentreff der deutschen Gastronomie-Szene, im Düsseldorfer Areal Böhler ihre Türen / Foto: Chef-Sache

Die Chef-Sache, der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene, öffnet am 3. Oktober 2021 in Düsseldorf als eines der ersten Live-Formate seiner Art nach dem Lockdown ihre Türen für über 3.000 Branchenentscheider aus der Gastronomie und Hotellerie. Die Teilnehmer erwartet ein vielseitiges Programm zu verschiedensten Themenbereichen. Visionen für die Kulinarik von morgen

Herzstück der Chef-Sache sind die Präsentationen einiger der besten nationalen und internationalen Avantgarde-Chefs der Welt auf der Hauptbühne ? live oder digital zugeschaltet. Auch in diesem Jahr dürfen sich die Gäste hier auf mitreißende Talks und Liveshows freuen: zum Beispiel mit Heinz Reitbauer vom Wiener Steirereck, mit Maria Groß vom Erfurter Restaurant Bachstelze oder mit Felix Schneider vom ETZ in Heroldsberg bei Nürnberg.

Als Bühnenchefs unterstützen Heiko Antoniewicz (Menüplan) und Volker Hecht (Kochkultur Cottbus). Die Moderation der Veranstaltung liegt auch in diesem Jahr in den bewährten Händen von Zwei-Sterne- und Fernseh-Koch Alexander Herrmann.

In der Pandemie war und ist es für die Branche immer noch schwer, Fachkräfte zu finden und junge Menschen für die Gastronomie zu gewinnen. Auch dieses Thema bekommt in Düsseldorf eine Bühne: Yann Bosshammer, Souschef im Mannheimer Sternerestaurant Opus V, steht am Samstag im so genannten ?Powerslot? Thomas Ruhl dazu Rede und Antwort.

Der ?Branchen-Oscar?: Best-of-the-Best Award

Im Rahmen des Events werden erneut die in der Branche begehrten Best-of-the-Best-Awards

vergeben. Die Wahl ist eine Initiative von Port Culinaire. Herausgeber Thomas Ruhl erklärt: Preise und Ehrungen werden in der Gastronomiebranche fast schon inflationär vergeben. Leider wird dabei oft taktisch oder gar nach Gutdünken gewertet. Mit dem Best-of-the-Best Award haben wir etwas Besonderes geschaffen: eine mehrstufige Onlinewahl, in dem die Branche selbst die Besten unter sich nominiert und schließlich kürzt. Die Preise werden am 3. Oktober live on Stage von Thomas Ruhl vergeben. Zusätzlich zu den bewährten Kategorien Nationalheld, Impulsgeber, Lebenswerk, Hot Spot, Mr./Mrs. Feel Good, Meister der Weine, Grand Seigneur/Grande Dame, Unternehmen wird in diesem Jahr aus aktuellem Anlass noch ein Special Award verliehen: der für die beste Shutdown Strategy 2021. Hier wählt die Branche das Restaurant oder den Chef, die die Corona-Krise durch intelligente Strategien bestens gemeistert haben, zum Beispiel durch besondere Take-Away-Konzepte, Delivery oder (Neu-) Positionierung des Betriebes. Auf der