

8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich, 19. & 20. Mai 2019: Bekanntgabe der Gastköche – kreative Querdenker aus ganz Europa

Im Rahmen des Festivals FOOD ZÜRICH (16. - 26. Mai 2019) findet das 8. International Cooking Summit ChefAlps am Sonntag und Montag, 19. & 20. Mai 2019, in der Eventhalle StageOne in Zürich statt. An der achten Ausgabe des bedeutendsten Schweizer Branchenanlasses werden diesmal kontrastreiche Protagonisten aus ganz Europa auf der Bühne stehen, die überwiegend bereits in jungen Jahren mit eigenständigen kulinarischen Ideen die Gourmetszene erfolgreich aufmischen und für wegweisende Impulse sorgen. Auch das diesjährige Rahmenprogramm wird viele neue Erkenntnisse und Gelegenheiten zum Austausch bieten. Den Termin sollte man sich also gut in der Agenda vormerken. Der Ticketverkauf startet im März.

Der Line-up an Starchefs und Shootingstars weckt berechtigte Vorfreude auf den Besuch der ChefAlps am 19. & 20. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich. Aus dem legendären El Celler de Can Roca in Girona wird **Josep Roca**, weltweit als kreativster Sommelier kulturbedächtig verehrt, Einblick in seine faszinierenden Food & Wine Pairings geben. Nachdem in den Vorjahren bereits Joan Roca (Chef de Cuisine) und Jordi Roca (Pâtissier) auf der ChefAlps-Bühne für Furore sorgten, darf man sich nun auf seine spektakuläre Show im Mai freuen. Im einzigartigen Dreiklang mit seinen beiden Brüdern gelingt es Josep Roca scheinbar mühelos, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Neben dem Food & Wine Pairing dirigiert der 52-Jährige zudem als Maître das komplette Zusammenspiel im Speisesaal des El Celler de Can Roca und lässt dafür Erkenntnisse aus der Pädagogik und Psychologie miteinfließen.

Mit **Karime Lopez**, Küchenchefin in der Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florenz, wird eine der erstaunlichsten jungen Spitzenköchinnen ihre Philosophie und typischen Gerichte auf der ChefAlps-Bühne präsentieren. Weltklasse-Koch Massimo Bottura engagierte die gebürtige Mexikanerin dank ihres herausragenden Talents vom Fleck weg Anfang letzten Jahres für seine erste Dependence ausserhalb Modenas. Die 36-Jährige begeistert hier mit einer multikulturellen kulinarischen Handschrift – ein Spiegelbild ihres beeindruckenden beruflichen Werdegangs, der von Mexiko über Spanien, Japan und Peru schliesslich bis nach Italien führte.

Gewinnbringende Aha-Erlebnisse fürs eigene Wirken wird an der ChefAlps auch das niederländische Ausnahmetalent **Syrco Bakker** liefern. Der Zwei-Sterne-Koch aus dem Pure C im Strandhotel Cadzand-Bad vermählt in seinen Gerichten spielerisch leicht beste regionale Produkte aus der direkten Umgebung mit exotischen Gewürzen aus aller Welt – vorzugsweise aus Indonesien, seinem zweiten Heimatland. Bereits mit 22 Jahren wurde er Souschef von Sergio Herman im legendären Drei-Sterne-Restaurant Oud Sluis. Seit neun Jahren ist der heute 33-Jährige nun Hermans Küchenchef im Pure C, das der Kultkoch und Unternehmer 2010 mit Bakker an der Nordsee eröffnete.

Aus Dänemark reist Zwei-Sterne-Koch **Søren Selin** aus dem AOC in Kopenhagen nach Zürich an, der sich auf die Fahne geschrieben hat, die Nordische Küche vom Punk zur Aristokratie zu führen. Aristoteles Erkenntnis «In jedem Geschöpf der Natur lebt das Wunderbare» dient Selin dabei als Leitsatz. Aromen, Optik, Farben und Düfte spielen in seinen ikonenhaft anmutenden Gerichten die Hauptrollen. Der Meister der Sinne gewann bereits dreimal den wichtigsten nordischen Gastronomie-Award «Danish Dish of The Year».

Mit **César Troisgros** wird ein herausragender Vertreter der New French Cuisine in Zürich live auf der Bühne zu erleben sein. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige an der Seite seines Vaters Michel die legendäre Geschichte des La Maison Troisgros in Ouches bei Roannes weiter. Seit sagenhaften 51 Jahren ist das Haus mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dies dürfte wohl alles andere als selbstverständlich sein, wie der Guide Michelin France 2019 jüngst mit seinen spektakulären Abwertungen von vergleichbar legendären Ikonen der Haute Cuisine postuliert hat.

Für ordentlich viel Gesprächsstoff wird mit Sicherheit auch **René Frank** sorgen. Der vielfach ausgezeichnete Spitzenpâtissier betreibt mit dem CODA in Berlin das erste und einzige Dessert-Restaurant Deutschlands. Experimentierfreudig stellt der 33-Jährige hier erfolgreich unter Beweis, dass moderne Desserts nicht erst den Abschluss eines vorangegangenen Dinners bilden müssen, sondern als komplettes Menü in sieben Gängen mit perfekt abgestimmten Pairing-Drinks eine kulinarische Offenbarung sind.

Ebenfalls aus Deutschland kommend, werden **Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee** an der ChefAlps ihr neustes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Die beiden renommierten Köche und Unternehmer sind ein eingespieltes Team. Ihr Steckenpferd: die wissenschaftliche Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen. Antoniewicz, bereits mehrfach als «Impulsgeber Nummer Eins» ausgezeichnet, setzt in Europa und Asien laufend neue Standards in der Gastronomie.

Ein weiterer ideenreicher Kopf aus der internationalen Gourmetszene wird den illustren Kreis der ChefAlps-Protagonisten demnächst noch ergänzen.

Ausstellung in der Markthalle, Experten-Speed-Datings und Masterclasses

Auch das Rahmenprogramm zu den Bühnenshows bietet wieder viel Gehaltvolles. In der sogenannten Markthalle und auf der Galerie im StageOne können sich die Besucher auf Entdeckungstour zu den Ständen von rund 30 arrivierten Anbietern mit innovativen Produkten für die Gourmetküche begeben und in der Newcomer Zone interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Szene kennenlernen. Beim **ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!** kann man sich zudem spielerisch leicht wieder mit spannenden Koryphäen über aktuelle Themen aus der Gastronomie und Hotellerie austauschen. Welche Protagonisten dem Publikum dieses Jahr Rede und Antwort stehen, wird noch nicht verraten. Schon jetzt steht fest: Exklusive Tipps, wertvolle Anregungen und Informationen aus erster Hand sind garantiert! Die Teilnahme am Experten-Speed-Dating ist für die ChefAlps-Besucher wie immer kostenfrei, anmelden kann man sich ganz einfach spontan vor Ort.

Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr wurde das Angebot gleich mit mehreren **Masterclasses** ausgebaut. Zur Auswahl stehen etwa spannende Workshops von Cacao Barry zu innovativen Dessertkreationen mit Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Pâtissier), Weinseminare zum aktuellen Thema Natural Wines mit der Smith & Smith Wine Company sowie ein Kaffee-Workshop mit Lavazza. Alle Details dazu sind demnächst auf der ChefAlps-Website ersichtlich. Mit dem Start des allgemeinen Ticket-Vorverkaufs im März werden auch die Masterclass-Tickets online erhältlich sein. Sie können aber auch spontan vor Ort erworben werden.

ChefAlps After-Show-Party: neu im Hotel Storchen

2019 findet die ChefAlps After-Show-Party in neuem Rahmen statt: Für ein ungezwungenes Networking und wohltuende Stärkungen nach dem ersten Eventtag treffen sich die Gastköche und ChefAlps-Besucher am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr an schönster Lage in Zürich im Fünf-Sterne-Hotel Storchen. Hier logieren die Starchefs auch jeweils während der ChefAlps. Unter dem Motto «Farm to Table» wird das Storchen-Team zusammen mit seinen Partnern aus der Hotelgruppe The Living Circle an Food-Ständen verschiedenste kulinarische Leckerbissen anbieten – begleitet von flotten Beats. Die Speisen an den verschiedenen Ständen und die Getränke an den Bars gehen zu moderaten Preisen auf eigene Rechnung. Der Eintritt zur Party ist für alle Interessierten frei (kein ChefAlps-Ticket nötig).

Tickets sind online im März erhältlich

Die ChefAlps richtet sich in erster Linie an ein interessiertes Fachpublikum. In den vergangenen Jahren konnten jeweils rund 1300 Besucher im StageOne dazu begrüsst werden. Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie und Hotellerie, Journalisten, Foodblogger und leidenschaftliche Foodies werden garantiert auch an der achten Ausgabe viele Anregungen erhalten. Wer den bedeutendsten Gastroanlass in der Schweiz nicht verpassen will, sollte sich schon jetzt den Termin am 19. & 20. Mai 2019 fix in die Agenda eintragen. Der Online-Ticketverkauf startet im März.

Laufende News sind unter www.chef-alps.com zu finden sowie auf den Social-Media-Kanälen [Facebook](#), [Instagram](#) und [Twitter](#).

Partner und Aussteller der ChefAlps 2019

3-Sterne-Partner

G. Bianchi SA • Electrolux Professional

2-Sterne-Partner

Cacao Barry • Catering Services Migros Zürich • gastro.jobs • Lavazza • Storchen Zürich • Smith & Smith Wine Company • VALSER

1-Stern-Partner

Amstein SA • Andros • Délifrance • JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN • Koppert Cress • Narimpex AG • Noser-Inox AG • Prorest Gastronomietechnik • Schwob AG

Aussteller

Amstein SA • Andros • Bevanar SA • Bragard • Büffel Bill Schweiz GmbH • Cacao Barry • Délifrance • Electrolux Professional • fusion Chef by Julabo • gastro.jobs • GENTS • HUG AG • Jordan Olivenöl • JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN • Keltenhof • Koppert Cress • Les vergers Boiron • Maison Truffe • Marinello • Narimpex AG • Noser-Inox AG • Original Beans • Prorest • Rochini • Schwob AG • Smith & Smith Wine Company • Sosa • VINSIDE

Supporter

FOOD ZÜRICH • Der Goldene Koch • Mosterei Möhl AG • smARTEc • TICKETINO

Medienpartner

Anonyme Köche • Das Filet • Falstaff Profi • marmite professional • Salz&Pfeffer • SKV Zeitung

Hotelpartner

Holiday Inn Zürich-Messe • Storchen Zürich

Partner der ChefAlps After-Show-Party

Storchen Zürich

Zürich, 28. Januar 2019

Eventbilder in Druckqualität: www.chef-alps.com/pressebilder

Kontakt Pressestelle ChefAlps:

Claudia-Regina Flores, WOHRLE / PIROLA Events & Public Relations,
Tel. +41 44 245 86 94, flores@woehrlepirola.ch