

Blicke in die kulinarische Glaskugel

Die Zeiten ändern sich, das ist klar. Doch was kommt nach der Verabschiedung des Fine Dining? Nur eine der Fragen, die ganz dem diesjährigen Motto „Winds of change“ folgend im Mittelpunkt der Chef-Sache 2016 stand. Nach zwei Veranstaltungstagen im Kölner Palladium gilt festzuhalten: Es ist Zeit für neue Konzepte. *Von Maren Bielecke*

Talkrunde zum Thema Trends (von links nach rechts): Ralf Bos, Billy Wagner, Felix Schneider, Sarah Henke und Maria Groß

Zur achten Auflage des Avantgarde Cuisine Festival gaben sich Ende September wieder einige der besten Chefs die Ehre und auf der Showbühne die Klinke in die Hand. Sie waren gekommen, um ihre Kunst zu präsentieren, von Trends und ihren Techniken zu berichten, die ihre Weltklasse begründen. Sehen wollten das mehr als 3.100 Besucher, welche die Veranstalter Edition Port Cu-

linaire und Fleet Food Events nach den beiden Veranstaltungstagen vermelden konnten. Die angeschlossene Ausstellerfläche war für diese Ausgabe noch einmal vergrößert worden und mit einem Zuwachs von 18 Prozent restlos ausgelastet.



Foto: Chef-Sache

Die jungen Wilden

Der Wandel der Gastronomie, die Beschäftigung mit Innovationen, Trends und jungen Konzepten zogen sich wie ein roter Faden durch die Veranstaltung. Direkt anknüpfend an die Talkrunde des letzten Jahres, in welcher der Niedergang des Fine Dining bereits wahrheitsgemäß angekündigt wurde, ging es zur Chef-Sache 2016 weiter mit der Frage: Was kommt danach? Die vier Gäste, die **Ralf Bos** Rede und Antwort standen, spiegeln dabei den Wandel der Spitzgastronomie perfekt wider. In der Runde saß so **Maria Groß**: Sie kehrte der Stermegastronomie den Rücken, ging mit ihrer Bachstelze in Erfurt zurück an die Basis und zum Casual Dining. Seit der Selbstständigkeit schmeißt sie alles raus, was kompliziert ist und zu viel Geld kostet: „Kunst ist schön, muss aber finanzierbar sein“, gab sie zu bedenken. Neben ihr in der Runde: **Sarah Henke**. Ebenfalls vom Michelin ausgezeichnet, zog es sie zu neuen Ufern und zur Neueröffnung des Yoso in Andernach. Dort setzt sie konzeptbetont auf die vier Elemente Feuer (scharf), Wasser (alles aus dem Meer), Erde (Fleisch), Luft (vegetarisch) und kocht eine Mischung aus Street Food und Sushi. Außerdem dabei war **Felix Schneider**. In seinem Sosein in Heroldsberg stellt er kompromisslos das Produkt und dessen Herkunft in den Mittelpunkt. So bezieht er Tiere beispielsweise nur im Ganzen und erklärte in Köln ganz praktisch, welche Probleme das bergen kann. **Billy Wagner** vom jetzt schon legendären Berliner Speiselokal Nobelhart & Schmutzig vervollständigte die Runde. Auf den Tisch kommt bei ihm und Küchenchef Micha Schäfer in Berlin unter dem Motto „Brutal lokal“ nur, was wirklich aus der nächsten Umgebung stammt. À la carte ist da – genauso wie für Schneider – kein Thema mehr. Auch abgesehen von diesen Vieren waren neue, spannende Konzepte zu beobachten: Von den Färöer-Inseln war **Poul Andrias Ziska** angereist, mit 26 Jahren Chef des Restaurant Koks. Seine Küche ist die New Nordic Cuisine Extreme, er experimentiert mit der traditionellen Küche seines Heimatlandes und setzt auf absolute Frische. Auf der im Ausstellerbereich beheimateten AEG-Bühne kochte die dritte Generation der Meisterköche – stellvertretend **Benjamin Peifer**, **Sonja Baumann** und **Erik Scheffler** aus dem Gut Lärchenhof sowie **FredERIC Morel** aus dem se7en oceans – aktuelle Gerichte aus ihrem Programm und standen **Jürgen Dollase** Rede und Antwort.

Internationale Stars und Preise

Auf der Showbühne zu beobachten waren außerdem „die alten Hasen“: unter anderem **Jordi Roca**, der zwar im El Celler de Can Roca die Patisserie leitet, aber nicht nur für die süße Abteilung eine Quelle der Inspiration bietet. Der Koch des Vendôme, **Joachim Wissler**, 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: Er lud das Publikum auf einen Kinobesuch ein – mit Popcorn, Eiskonfekt und Cherry Coke bleibt seine Vorstellung wohl noch länger im Gedächtnis. **Alexandre Gauthier** aus dem Restaurant La Grenouillère zeigte auf seine eigene Weise, dass die klassische französische Küche immer noch avantgardistische Ausprägungen haben kann, **Andreas Döllerer** (Restaurant Döllerer) bewies, dass regionale Zutaten und der Anschein von ganz traditionellen Gerichten nicht immer eine Wirthausküche zur Folge haben. **André Chiang** kam aus Singapur und brachte seine auf Octophilosophie basierende Philosophie mit, bei der jeder Gang auf einem bestimmten Parameter aufbaut. **Albert Adrià** hatte sich angekündigt, um zu zeigen, woran sein Konzept elBarri, was mehrere Restaurants beinhaltet, derzeit mit Hochdruck arbeitet. In erster Reihe steht dabei das Restaurant Tickets, im Hintergrund befindet sich immer noch das legendäre elBulli – nur eben nicht mehr als Restaurant, sondern vielmehr als Kreativschmiede. Auf zu neuen Ufern hieß es in der letzten Zeit ebenso für **Jonnie und Thérèse Boer**, die nach 25 Jahren mit dem De Librije an einen neuen Standort wechselten. Die Erfahrungen des Umzugs und des gefühlten Neuanfangs teilten sie mit dem Publikum. Passend zum Chef-Sache-Motto gaben sie denn auch Tipps und Denkanstöße für junge Köche und Gastronomen: Folge deinem Herzen! Hör auf deine Gäste! Und: Guck, was deine Nachbarn tun! Das Gute ist schließlich oft so nah. Im Rahmen der Chef-Sache wurden außerdem wieder die Best of the Best Awards vergeben. Mit einer ausgelassenen After Show Party ging die Chef-Sache 2016 zu Ende, gleichzeitig wurde das zehnjährige Bestehen der Edition Port Culinaire gefeiert – und Köln als Austragungsort verabschiedet. Denn die nächste Chef-Sache findet am 17. und 18. September 2017 in der Alten Schmiedehalle in Düsseldorf statt.

WWW.CHEF-SACHE.EU

Think BIG

Tour 2016

Besonders wenn es klein sein muss.

NEU



Die neuen SelfCookingCenter® – jetzt auch in XS. Die echte Profiklasse im kleinen Format.

Termine unter:
rational-online.de

RATIONAL