



# NEWS

---

## Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0)30-91505501  
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: <http://www.chefdays.de>

## **CHEFDAYS GO GERMANY: EINES DER WICHTIGSTEN FOODSYMPOSIEN EUROPAS KOMMT ERSTMALS NACH DEUTSCHLAND.**

Berlin im Juni 2017 (rs). Die 2014 vom internationalen Gastronomiemagazin ROLLING PIN ins Leben gerufenen CHEFDAYS sind eines der größten und wichtigsten Foodsymposien Europas. Ein Joint Venture zwischen METRO und ROLLING PIN macht es möglich, dass die CHEFDAYS dieses Jahr erstmals in Deutschland stattfinden. Die Kongressbesucher erwartet am 11. und 12.09.2017 ein einzigartiges Programm.

Spitzenköche aus der ganzen Welt – unter anderem **Joan Roca** (El Celler de Can Roca, Girona), **Rasmus Kofoed** (Geranium, Kopenhagen), **Vladimir Mukhin** (White Rabbit, Moskau), **Jonny Lake** (The Fat Duck, Bray) – präsentieren den über 3.000 engagierten Köchen und Gastronomen aus ganz Deutschland im Rahmen von mitreißenden **Cooking Demonstrations** und **Masterclasses** ihre ganz persönliche Küchenphilosophie sowie die neuesten Kochtrends und Techniken.

Zudem zeigen die besten deutschen Köche wie **Joachim Wissler**, **Bobby Bräuer** und **Marco Müller** auf Initiative des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) ihre kulinarischen Ideen zur **NEUEN DEUTSCHEN KÜCHE**. Sie machen damit deutlich, weshalb Deutschland in der medialen Aufmerksamkeit zu den kulinarischen Champions Spanien, Norwegen und Lateinamerika aufschließen kann, während **Tim Mälzer** seine Ideen bzw. Konzepte für die Gastronomie der Zukunft präsentiert.

Ab 2017 sollen sich die CHEFDAYS Germany als jährlich stattfindendes Symposium und Ort für Inspiration und Networking etablieren. Daher erwartet die über 3.000 Besucher neben mitreißenden Vorträgen, inspirierenden Masterclasses und zukunftsweisenden Key Notes auch eine knapp **3.000 m<sup>2</sup> große Expo**. Hier präsentieren die besten Lieferanten und Produzenten für die Spitzengastronomie ihre neuesten Produkte, wie etwa die **weltweit ersten Waller** (ein europäischer Wels), die nach der **IKE JIME**-Methode geschlachtet werden und unter Experten für grenzenlose Begeisterung sorgen.

Als weiterer Höhepunkt der CHEFDAYS Germany werden die „**50 BEST CHEFS Germany 2017**“ am Abend des 11. September 2017 geehrt. Durch die einzigartige Beteiligung im Votungsverfahren sind die 50 BEST CHEFS nicht nur Deutschlands größter Branchenaward für Spitzenköche, sondern auch eine heißbegehrte Auszeichnung unter Köchen. Aufgrund der außergewöhnlich hohen Anzahl an Nominierungen und Votes durch über 3.000 wahre Experten (Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie), ist die 50 BEST CHEFS-Liste gleichzeitig der ultimative Insiderguide für Foodies und Gourmets auf der Suche nach den besten Restaurants und Köchen Deutschlands. [www.50bestchefs.de](http://www.50bestchefs.de)



# NEWS

---

## Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0)30-91505501  
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: <http://www.chefdays.de>

## Auszug über die Speaker der CHEFDAYS Germany 2017

**Joan Roca**, El Cellar de Can Roca, #3 der The World's 50 Best Restaurants, Girona, ES  
**Rasmus Kofoed**, Geranium, Gewinner des Bocuse d'Or 2011, Kopenhagen, DK  
**Vladimir Mukhin**, White Rabbit, #23 der The World's 50 Best Restaurants, Moskau, RU  
**Jonny Lake**, The Fat Duck, 3 Michelin-Sterne, Bray, UK  
**Andreas Caminada**, Schloss Schauenstein, 3 Michelin-Sterne, Fürstenu, CH  
**Dani García**, Restaurante Dani García, 2 Michelin-Sterne, Marbella, ES  
**Tim Raue**, Restaurant Tim Raue, #48 der The World's 50 Best Restaurants, Berlin, DE  
**Nick Bril**, The Jane, 2 Michelin-Sterne, Antwerpen, BL  
**Christian Hümb**s, Atelier im Bayerischen Hof, Deutschlands bester Pâtissier, München, DE  
**Tim Mälzer**, Gastronom und TV-Koch, Hamburg, DE  
**Ryan Clift**, Tippling Club, #27 der Asia's 50 Best Restaurants, Singapur, SGP  
**Tohru Nakamura**, Geisels Werneckhof, #14 der 50 BEST CHEFS Germany, München, DE  
**Dominique Persoone**, Shock-o-latier, Brügge, BL  
**Marco Müller**, Weinbar Rutz, 2 Michelin-Sterne, Berlin, DE  
**Tristan Brandt**, OPUS V, 2 Michelin-Sterne, Mannheim, DE  
**Richard Rauch**, Steira Wirt, #7 der 50 BEST CHEFS Austria, Trautmannsdorf, AT

## ÜBER ROLLING PIN

*ROLLING PIN ist eines der größten und erfolgreichsten internationalen Fachmagazine für die Gastronomie und Hotellerie. Zur Markenwelt gehören neben dem 16 Mal pro Jahr erscheinenden Magazin auch eines der reichweitenstärksten Online-Jobportale für die Gastronomie & Hotellerie, Kochbuchproduktionen, hochkarätige Events und Branchenawards wie die CHEFDAYS, die 50 BEST CHEFS, die ROLLING PIN AWARDS, der Kochwettbewerb JUNGE WILDE, erfolgreiche Socialmedia-Channels, Videoproduktionen und vieles mehr.*

**CHEFDAYS Germany 2017** | 11.-12. September 2017 | Berlin | Event Island

Tickets: Ab EUR 98,00 | [www.chefdays.de](http://www.chefdays.de)

Aftershowparty am 11.09.2017 mit Samy Deluxe und der KunstWerkStadt