

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>

## **Rückschau: Die CHEFDAYS in Berlin – eines der größten Foodsymposien der Welt zu Gast in der Hauptstadt**

Graz/Berlin, am 13. September 2017 (as). In den vergangenen zwei Tagen ging es heiß her in Berlin, denn mit den CHEFDAYS hat am Montag und Dienstag eines der größten und wichtigsten Foodsymposien Europas erstmals in der Hauptstadt gastiert. Die im Jahr 2014 vom internationalen Gastronomiemagazin ROLLING PIN ins Leben gerufene Veranstaltung hat sich in den vergangenen vier Jahren an den bisherigen Austragungsorten Graz und Wien zu einem der erfolgreichsten Events der Branche entwickelt. Dank eines Joint Ventures zwischen METRO und ROLLING PIN war es in diesem Jahr nun erstmals möglich, das Foodsymposium nach Deutschland zu holen.

Und der Erfolg könnte nicht größer sein: Insgesamt 21 internationale Speaker haben den Veranstaltungsort „Event Island“ zu einem echten Magneten für Gastronomen aus ganz Europa verwandelt. Mehr als 3000 Besucher wurden in den vergangenen zwei Tagen gezählt. Damit war das Symposium an beiden Veranstaltungstagen restlos ausverkauft. ROLLING PIN CEO Jürgen Pichler ist entsprechend glücklich: „Für uns sind die CHEFDAYS alljährlich DAS Highlight unserer Arbeit. Dass wir in unserem ersten Jahr in Deutschland auf so große Resonanz stoßen, freut mich sehr. Zeigt es doch die Qualität unserer Speaker, aber auch die Nachfrage der Branche nach einem hohen Informationsaustausch“. Unter den Speakern waren in diesem Jahr international gefeierte Größen wie Joan Roca aus dem El Celler de Can (#3 der The World`s 50 Best Restaurants), Rasmus Kofoed aus dem Restaurant Geranium in Kopenhagen (#19 der The World`s 50 Best Restaurants), Vladimir Mukhin aus dem White Rabbit in Moskau (#23 der The World`s 50 Best Restaurants) sowie Andreas Caminada von Schloss Schauenstein (drei Sterne im Guide Michelin und 19 Punkten im Gault&Millau). „Der Erfolg der CHEFDAYS in Berlin hat gezeigt, dass solch ein Event der Extraklasse in Deutschland gefehlt hat“, erklärt Thomas Storck, CEO METRO Deutschland. „Wir haben mit den CHEFDAYS eine Plattform geschaffen, um die Food-Community zusammenzubringen. An den beiden Tagen haben wir unsere Kunden und Besucher mit Masterclasses und Kochshows in eine andere Welt entführt.“

Doch nicht nur international war die Crème de la Crème der Kochelite vertreten, auch national wurde aufgefahren, was in der Branche Rang und Namen hat: Joachim Wissler aus

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>

dem Restaurant Vendôme (#1 der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie drei Sterne im Guide Michelin), Hendrik Otto aus dem Lorenz Adlon Esszimmer (#10 der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie zwei Sterne im Guide Michelin) und Tim Raue aus dem Restaurant Tim Raue (#2 der 50 BEST CHEFS Germany 2017 sowie zwei Sterne im Guide Michelin) sind nur einige der deutschen Stars, die auf der Bühne ihr Können zeigten.

Im Mittelpunkt des Geschehens standen dabei spannende Themen, die sowohl auf der Hauptbühne als auch bei den Masterclasses im Expo-Bereich präsentiert wurden. Egal ob bei Tim Raue, der mit seinem Vortrag demonstrierte, wie er mit seiner „asiatisch inspirierten Küche“ eine Nische eroberte, oder beim frisch gekürten „Berliner Meisterkoch“ Sebastian Frank aus dem Restaurant Horváth, der den Zuschauern demonstrierte, wie Klassiker modern und kreativ interpretiert werden können – jeder Vortrag wurde vom Fach-Publikum mit höchster Aufmerksamkeit verfolgt.

Die buchstäbliche Krönung des ersten Tages folgte dann am Montagabend bei der Bekanntgabe der **Germany`s 50 BEST CHEFS**, dem begehrten Branchenaward, der in diesem Jahr zum zweiten Mal in Deutschland verliehen wurde. Glücklicher Gewinner des Abends und damit zum besten Koch Deutschlands gewählt, wurde Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme, der damit seine Platzierung zum zweiten Mal in Folge halten konnte. Über Rang zwei auf dem Siegertreppchen durfte sich in diesem Jahr Tim Raue aus dem Restaurant Tim Raue freuen, gefolgt von Kevin Fehling aus dem The Table in Hamburg auf Platz drei. An der Abstimmung teilgenommen haben in diesem Jahr übrigens unglaubliche 16.241 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus der Gastronomie, die zunächst selbst ihren Lieblingskoch nominieren und dann erneut ihre Stimme für einen der 50 Meistnominierten vergeben konnten.

Kräftig gefeiert und zu den Beats von Samy Deluxe getanzt, wurde dann schließlich bei der großen **Aftershow-Party** im Festsaal Kreuzberg, bei der die Besucher auch die Möglichkeit hatten, das Who's who der internationalen Kochelite hautnah zu erleben und mit Kollegen aus aller Welt zu netzwerken. Die dafür extra eingerichtete **Karrierelounge** sorgte für das geeignete Ambiente in dem die Top-Entscheidungsträger der Branche sich versammeln und miteinander austauschen konnten.

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>

## **Speaker 2017**

Rasmus Kofoed | Restaurant Geranium | Kopenhagen, Dänemark  
Dani García | Restaurant Dani Garcia | Marbella, Spanien  
Jonny Lake | The Fat Duck | Bray, England  
Vladimir Mukhin | White Rabbit | Moskau, Russland  
Nick Bril | The Jane | Antwerpen  
Tim Raue | Restaurant Tim Raue | Berlin, Deutschland  
Joan Roca | El Celler de Can Roca | Girona, Spanien  
Andreas Caminada | Schloss Schauenstein | Fürstenu, Schweiz  
Ryan Clift | Tippling Club | Singapur  
Dominique Persoone | The Chocolate Line | Brügge, Belgien  
Richard Rauch | Steira Wirt | Trautmanns Dorf, Österreich  
Tim Mälzer | Off Club | Bullerei | Gute Botschaft | Hamburg, Deutschland

## **Masterclass 2017**

Tohru Nakamura | Geisels Werneckhof | München  
Christian Hümb's | Restaurant Atelier Bayerischer Hof | München  
Joachim Wissler | Vendôme | Bergisch Gladbach  
Tim Raue | Restaurant Tim Raue | Berlin  
Sebastian Frank | Restaurant Horváth | Berlin  
Tristan Brandt | OPUS V | Mannheim  
Marco Müller Rutz | Pauly Saal | Berlin  
Arne Anker | Pauly Saal | Berlin  
Hendrik Otto Lorenz Adlon Esszimmer | Berlin  
Bobby Bräuer EssZimmer | München

2014 vom Gastronomiefachmagazin **ROLLING PIN** ins Leben gerufen, sind die **CHEFDAYS** Österreichs größtes Foodsymposium. Mit dem Who's Who der weltbesten Köche und innovativsten Cooking-Demonstrations lockt der zweitägige Fachkongress jährlich über 3000 Besucher. Die **CHEFDAYS Österreich** finden kommendes Jahr am **28. und 29. Mai 2018** in Graz statt. Die **CHEFDAYS Germany** kommen am **10. und 11. September 2018** zurück nach Berlin und werden selbstverständlich auch nächstes Jahr wieder spannende Speaker



# 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>

zu Gast haben. Weitere Informationen sowie Tickets unter [www.chefdays.at](http://www.chefdays.at) und [www.chefdays.de](http://www.chefdays.de).

METRO ist einer der international führenden Spezialisten im Groß- und Lebensmittelhandel. Das Unternehmen ist in 35 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 150.000 Menschen weltweit. Im Finanzjahr 2015/16 erzielte METRO einen Umsatz von rund 37 Mrd. Euro. Das Unternehmen bietet individuelle Lösungen für die regionalen und internationalen Bedürfnisse seiner Groß- und Einzelhandelskunden. Mit der Vertriebsmarke METRO/MAKRO Cash & Carry und Real sowie Belieferungsservices und digitalen Initiativen setzt METRO Standards für die Zukunft: für Kundenorientierung, digitale Lösungen und nachhaltige Geschäftsmodelle. METRO/MAKRO Cash & Carry betreibt über 750 Großhandelsmärkte in 25 Ländern und beschäftigt rund 100.000 Mitarbeiter. Mehr Informationen auf [www.metroag.de](http://www.metroag.de).