



Jan-Philipp Berner ist seit 2013 Küchenchef im »Söl'ring Hof« auf Sylt.



Die Kreationen von Jan-Philipp Berner sind leicht und ideenreich. Spürbar ist die Wertschätzung des Produktes. Nach Möglichkeit wird alles verwertet, auch Schalen oder Stängel, die sonst zumeist achtlos im Biomüll landen.



Das Angebot von Richard Rauch im »Steira Wirt« ist ein Spiegel des Alpen-Adria-Raums und ein Showcase regionaler Spitzenprodukte.

CHEF SACHE

AVANTGARDE CUISINE FESTIVAL
DÜSSELDORF



Josep Roca widmete sich dem Thema Food & Wine Pairing, das im »El Cellar de Can Roca« eine Klasse für sich ist. Er wählt den Wein nicht nach den Aromen des Gerichts, sondern das Gericht entsteht nach den Aromen des Weins.



Elena Arzak bildet heute zusammen mit ihrem Vater im Restaurant »Arzak« eine Doppelspitze. Ein Tandem, wie sie selber sagen.

Zusammen mit dem Partner INTERGASTRA präsentierten die Veranstalter Fleet Food Events und Edition Port Culinaire die nunmehr 10. Ausgabe des Avantgarde Cuisine Festivals CHEF-SACHE. Zudem bot die CHEF-SACHE einen »Speaker's Corner« und Masterclasses. Auf der Bühne fanden sich Andreu Genestra, Josep Roca (»El Cellar de Can Roca«), Yoshizumi Nagaya (»Nagaya«), Jan-Philipp Berner (»Söl'ring Hof«), Richard Rauch (»Steira Wirt«), Ana Roš (»Hiša Franko«), Jan Hartwig & Christian Hümbes (»Atelier«), Elena Arzak (»Arzak«) und Pierre Gagnaire (»Pierre Gagnaire«).
www.chef-sache.eu



Pierre Gagnaire zeigte wie kein anderer, wie er arbeitet. Rezepte gibt es nicht. Es gibt eine Struktur, aber weitestgehend wird improvisiert.