

## **Das International Cooking Summit ChefAlps 2019 im Rückblick: Gipfeltreff der Spitzengastronomie begeisterte 1100 Besucher in Zürich**

Mit einem internationalen Staraufgebot auf der Bühne, Business-Speed-Datings, Masterclasses und einer ausgebuchten Gastro-Party bot die ChefAlps gestern und heute in der Eventhalle StageOne einen fantastischen Schauplatz für die Trends in der gehobenen Gastronomie. Im Rahmen des Festivals FOOD ZÜRICH lieferte der einzigartige Schweizer Branchenanlass Profis, Nachwuchstalente, Journalisten, Foodbloggern, Hobbyköchen und leidenschaftlichen Foodies jede Menge neuer Ideen und Anregungen fürs eigene Wirken.

Weltklasse-Sommelier und Maître **Josep Roca** aus Spanien, Spitzenpatissier **René Frank** sowie die Starchefs **Heiko Antoniewicz** und **Adrien Hurnungee** aus Deutschland, **Søren Selin** aus Dänemark, **Philip Rachinger** aus Österreich, **César Troisgros** aus Frankreich, **Syrco Bakker** aus den Niederlanden und die Spitzenköchin **Karime Lopez** aus Italien sorgten mit ihren packenden Bühnenshows für inspirierende Aha-Erlebnisse. «Hier präsentieren zu können, war eine unglaublich positive Erfahrung. Noch nie zuvor habe ich so ein konzentriertes und interessiertes Publikum wie hier an der ChefAlps in Zürich erlebt. Eine grosse Ehre für mich», zeigte sich Josep Roca nach seinem Auftritt und beim anschliessenden Meet & Greet mit den ChefAlps-Besuchern begeistert.

Die Highlights der Kochshows aus Sicht der beiden Szenekenner und freien Autoren **Claudio Del Principe** ([anonymekoeche.net](http://anonymekoeche.net)) und **David Schnapp** ([dasfilet.ch](http://dasfilet.ch)) sind hier nachzulesen: die [Kochshows am Sonntag, 19. Mai](#), und [Montag, 20. Mai](#).

Bei keinem anderen Schweizer Branchenanlass kann man so unmittelbar von internationalen Stars aus der Fine-Dining-Szene etwas über ihre Philosophien erfahren. Entsprechend gross war auch das Staraufgebot im Publikum: Topshots aus der Schweizer Gastronomie und Hotellerie sowie zahlreiche Nachwuchstalente nutzten die Gelegenheit, sich von den Ideen und Techniken der Bühnenstars inspirieren zu lassen und sich darüber auszutauschen. «Die ChefAlps ist für mich deshalb interessant, weil man sehen kann, wie Kollegen aus der ganzen Welt mit Techniken arbeiten, die man selber auch anwendet, aber vielleicht so noch nicht gesehen hat», sagt Fabian Spiquel, Küchenchef im Restaurant Maison Manesse in Zürich (1 Michelin-Stern, 15 GaultMillau-Punkte).

### **«ChefAlps Speed-Dating: Ask the experts!»**

Ganz ohne Berührungängste und spielerisch leicht ins Gespräch kamen die Besucher in den Pausen zwischen den Shows beim «ChefAlps Speed-Dating: Ask the experts!» mit diesen elf angesagten «VIPs» aus der Schweizer Gastroszene: **Rebecca Clopath**, **Elias Läderach**, **Richard Kägi**, **Mathieu Theis**, **Emi Fukahori**, **Markus Stöckle**, **Mika Lanz**, **Pascal Steffen**, **Michèle Andermatt**, **Tobias Hoesli** und **Marco Böhler** standen den Teilnehmern bereitwillig Rede und Antwort. «Die Gespräche mit den Speed-Dating-Besuchern waren eine ganz besonders wertvolle, neue Erfahrung», schildert Marco Böhler, Küchenchef im Restaurant Stucki von Tanja Grandits in Basel (2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte): «Selten habe ich solch eine tolle Gelegenheit, so viele persönliche Fragen beantworten zu können und gleichzeitig unmittelbare Feedbacks zu unserer Arbeit im Stucki zu bekommen. Ich selbst finde es jedes Jahr an der ChefAlps wieder toll, Berufskollegen aus der ganzen Schweiz zu treffen und auch neue interessante Kontakte zu knüpfen. Es gab auch dieses Jahr wieder einige interessante Inputs, speziell von Produzenten und Lieferanten».

### **Reges Interesse an den Masterclasses zu aktuellen Themen**

Zudem boten sich gleich mehrere Masterclasses zum Besuch an. Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Patissier) referierte im Workshop von Cacao Barry über **ausgefallene Desserts** und stellte den Workshop-Teilnehmern neue, ungewöhnliche Kombinationen von Ingredienzen vor, verbunden mit Tipps zur Umsetzung in der eigenen Küche.

Auch der exklusive Workshop «Coffee Cupping» von Lavazza mit Martin Ponti, einem der wenigen ausgezeichneten «Q-Grader»-Experten mit langjährigen Tätigkeiten in den wichtigsten Kaffeeländern dieser Welt, begeisterte die Besucher dank praxisnaher Erkenntnisse, die hier rund um die vielseitigen Geschmacksnuancen und die offiziellen Klassifizierungen von Kaffee vermittelt wurden. In aller Munde waren erneut **Naturweine** an den Masterclasses der Smith & Smith Wine Company. Nebst den vielfältigen sensorischen Erfahrungen bei der Degustation gab es viel Wissenswertes über die verschiedenen Anbau- und Ausbaumethoden von Cédric Besson aus dem biodynamischen Weingut «Winzerkeller Besson-Strasser» und Christoph Pichler, Product Manager & Director Fine Wines bei der Smith & Smith Wine Company, zu erfahren.

Spannende Neuigkeiten waren ebenfalls an den **Marktständen von über 30 innovativen Ausstellern** zu entdecken und ausgiebig zu degustieren. Das Eldorado für Profis reichte in der Markthalle und auf der Galerie im StageOne von nicht alltäglichen Produkten und Ausstattungen für die Gourmetküche über erlesene Kochbücher und Fachmagazine bis hin zu spannenden Start-ups und Kleinproduzenten in der sogenannten «Newcomer Zone».

### **Genussreiches Get together – die neue After-Show-Party im Storchen**

Grossen Anklang fand die neue, öffentliche ChefAlps After-Show-Party, die am Sonntagabend erstmals im Hotel Storchen an schönster Lage inmitten von Zürich unter dem Motto «Meet the Chefs» als offizielle Gastro-Party von FOOD ZÜRICH stattfand. Mehr als 300 Gäste, darunter das Who's who der Gastroszene, feierten gemeinsam mit den ChefAlps-Starchefs bei sommerlichen Sounds von DJ Minus 8. Das Storchen-Team und seine Partner aus «The Living Circle», wie das Widder Hotel in Zürich und das Castello del Sole in Ascona, begeisterten die Partygäste an diesem Abend an Food-Ständen und Bars mit Snacks und Drinks zum kulinarischen Thema «Farm-to-table».

Alles in allem bot das 8. International Cooking Summit ChefAlps erneut einen einmalig gehaltvollen Mix. Wer sich ernsthaft und vor allem leidenschaftlich mit Spitzengastronomie beschäftigt, wollte offensichtlich dieses Gipfeltreffen der Kochszene auf keinen Fall verpassen. Mit insgesamt 1100 Besuchern an den beiden Veranstaltungstagen untermauerte die ChefAlps zum achten Mal ihren Stellenwert als bedeutendster Schweizer Branchenanlass – eingebettet in das grösste Schweizer Kulinarikfestival [FOOD ZÜRICH](#), das noch bis zum 26. Mai mit einem vielseitigen Eventprogramm zum Besuch einlädt.

Wer die nächste ChefAlps nicht verpassen will, kann sich schon heute das Datum in der Agenda vormerken:  
**Das 9. International Cooking Summit ChefAlps wird am 17. und 18. Mai 2020 stattfinden.**

Die Event-Highlights von gestern und heute sowie bereits Videos einzelner Shows sind unter [www.chef-alps.com](http://www.chef-alps.com) und auf den Social-Media-Kanälen [Facebook](#), [Instagram](#) und [Twitter](#) zu finden.

## 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 • Smith & Smith Wine Company • Storchen Zürich • 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 • Cacao Barry • Délifrance • Die besten Kochbücher 2019 präsentiert von Patrick Zbinden (Foodjournalist) • Electrolux Professional • fusion Chef by Julabo • gastro.jobs • GENTS • HUG AG • Jordan Olivenöl • JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN • Keltenhof • Koppert Cress • Lavazza • Les vergers Boiron • Maison Truffe • Marinello • Narimpex AG • Noser-Inox AG • Oona Caviar • Original Beans • Prorest • Rochini • Schwob AG • Smith & Smith Wine Company • Sosa • VALSER • VINSIDE

### Supporter

Best of Swiss Gastro • CHÄS & Co • 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, 20. Mai 2019

### Kontakt Pressestelle ChefAlps:

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

**Bilder der Gastköche und Eventbilder in Druckqualität:** [www.chef-alps.com/pressebilder](http://www.chef-alps.com/pressebilder)

**Die Porträts der Kochshows stehen hier als Textdokumente zum Download bereit:**

[Kochshow-Highlights am Sonntag, 19. Mai 2019](#)

[Kochshow-Highlights am Montag, 20. Mai 2019](#)