



Fotos: Chef-Sache (3)



Die Besten der Besten präsentieren in Wien neue Kreationen und Trends.

Chef-Sache in Wien

Die Chef-Sache ist das „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum. Die Hotel- und Gastronomie Expo HGX feiert nun Premiere in Wien.

Jetzt feiert das Format mit einem erweiterten Konzept Premiere in Wien: Als Hotel- und Gastronomie-Expo – kurz HGX – powered by Chef-Sache. Am 2. und 3. Mai 2022 wird das B2B-Event, der beliebteste Branchentreff der deutschsprachigen Gastronomieszene, erweitert um die Bereiche High Convenience und Hotellerie, in der Wiener Marx Halle für Inspiration und Austausch in der Branche sorgen. Sie bietet ein Netzwerkforum

für über 3.000 Branchenentscheider, darunter mehr als 160 Sterneköche, Unternehmen und Dienstleistende in der Gastronomie- und Hotelleriebranche.

„Die österreichische Sterneküche hat von jeher bei unseren Veranstaltungen eine bedeutende Rolle gespielt“, erklärt Ann-Marie Nappari, Projektleiterin der Chef-Sache beim Veranstalter CE Chefs Events. „Deshalb freuen wir uns sehr, mit diesem hochklassigen Event in diesem Jahr erstmalig in Wien zu sein. Die bekannten und beliebten Themenbereiche der Chef-Sache ziehen dabei mit nach Österreich: Das Symposium, die Masterclasses, die School of Wine, das Coffee College und die Ausstellungsfläche. Aber wir öffnen uns mit der HGX auch neuen, innovativen Themenbereichen wie High Convenience und Hotel-einkauf, denn die HGX in Wien soll mehr sein als eine Kopie der erfolgreichen deutschen Veranstaltung. Wir wollen ein eigenständiges, authentisches österreichisches Format schaffen.“

Im Symposium, dem Herzstück der HGX, dreht sich alles um die Kulinarik von morgen. Hier präsentieren internationale Top-Köche voller Leidenschaft und auf Weltklasse-Niveau ihre Visionen, Ideologien und Ideen für die ge-

schmackliche Zukunft. Das Symposium wird auch in Wien Schauplatz und Hauptbühne für die Besten der besten internationalen Küchenchefs und für aufstrebende Jungköche. Diese Chefs sind in Wien u.a. dabei: Tobias Bätz, Alexander Herrmann by Tobias Bätz (D), Heinz Reitbauer, Steirereck (Ö), Max Stiegl, Gut Purbach (Ö), Sebastian Frank, Horváth (D), Lukas Mraz, Mraz und Sohn (Ö). Als Bühnenchefs unterstützen Volker Hecht, Nicole Grün, Markus Schneider und Markus Heldmann. Die Moderation liegt zum dritten Mal in den prominenten Händen von Alexander Herrmann.

Auf der HGX präsentieren etablierte produzierende Unternehmen aus der Spitzengastronomie hochwertige Produkte und Dienstleistungen. Hier werden aktuelle Trends vorgestellt, Ideen getestet, Inspirationen gesammelt und wertvolle Kontakte für das Business von morgen geknüpft. Auch das Thema Bier hat auf der HGX Premiere.

In Wien werden erstmals im Rahmen der HGX die Schlemmer-Atlas-Awards vergeben. Dabei werden die besten 50 Köchinnen und Köche Österreichs für ihre Verdienste um die österreichische Gastronomie ausgezeichnet. ➔

WEIN-TIPPS

Pinotage Hemel-en-Aarde Valley 2018

Ein großer Wein mit einnehmender Tabakaromatik, floralen Noten, fruchtiger Lebendigkeit und unbeirrbarer Balance. Seine Tiefe, Engmaschigkeit und Vielschichtigkeit machen es zum spannenden Erlebnis, seine Entwicklung im Glas mitzuverfolgen. Die Reben wachsen auf lehmigem und schottrigem Boden, der Wein wurde 17 Monate lang in 400- und 2.000-Liter-Fässern ausgebaut.



www.weinco.at

Bourgogne Les Graviers 2019

Rund um den Ort Chambolle-Musigny ist für die Frische und Finesse des Weins das Terroir verantwortlich, für die Präzision des Weins die Reife in 100% neuem Holz – eine Ausbaueise, die Guillon von Winzerlegende Henri Jayer lernte. Anstatt eines dumpfen Holztons entwickeln die Weine hier feinste Beeraromen.



www.weinco.at

Hampton Water Rosé Languedoc 2021

Gérard Bertrand, Turbowinzer aus Südfrankreich und Ex-Rugby-Star, fand mit Jon

Bon Jovi und seinem Sohn ideale Partner für diesen feinen, saftigen Celebrity-Rosé. Ein frischer, fruchtiger Cuveè aus Grenache, Cinsault, Mourvèdre. Perfekt für laue Sommerabende am Pool oder am Seeufer. Genauso wie es Vater und Sohn Bon Jovi in ihrer Villa in den Hamptons, dem Nobelvorort von New York machen.



www.weinco.at

HGX – powered by CHEF-SACHE

02. + 03. Mai 2022 Marx Halle, Karl-Farkas-Gasse 19, 1030 Wien, Österreich
Montag, 02. Mai 2022: 10–19 Uhr, anschließend After-Show-Party
Dienstag, 03. Mai 2022: 10–19 Uhr (im Anschluss Abendveranstaltung des ÖHV in der Marx Halle ab 19.30 Uhr, mit gesondertem Ticket)

TICKETS

Tages-Ticket Montag oder Dienstag: je 89,- Euro, ermäßigt 49,- Euro*
2-Tages-Ticket (Mo/Di) 129,- Euro, ermäßigt 69,- Euro*

*Schülerinnen und Schüler, Studierende und Menschen mit Behinderung
Das Ticket beinhaltet den Zugang zum Symposium und zur Ausstellung sowie zu den Masterclasses, der School of Wine, der Beer Academy, dem Coffee College und der After-Show-Party am 02. Mai 2022.

Tickets für die HGX – powered by CHEF-SACHE 2022 können online erworben werden:

<https://chef-sache.eu/tickets/>