

**HGX – powered by CHEF-SACHE:**

# Top-Gastro-Event Chef-Sache holt mit neuem Konzept erstmalig auch in Wien die Spitzenköche auf die Bühne



**Hamburg, 04. Februar 2022 – Seit 2008 hat sich die Chef-Sache zum größten „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum entwickelt und lockt jedes Jahr das Who’s Who der internationalen Gastronomiebranche an. Bisher fand der renommierte Branchentreff ausschließlich in Deutschland statt, 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 – erweitert um die Bereiche High Convenience und Hotellerie – in der Marx Halle für Inspiration und Austausch in der Branche sorgen.**

Die Chef-Sache ist der beliebteste Branchentreff der deutschsprachigen Gastronomieszene und geht in diesem Jahr bereits in die 13. Runde. Sie bietet jährlich ein Netzwerkforum für über 3.000 Branchenentscheiderinnen und -entscheider – darunter

mehr als 160 Sterneköchinnen und -köche, Unternehmen und Dienstleistende in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Im Oktober 2021 war die Chef-Sache als eines der ersten Live-Formate nach dem Lockdown zurück in Düsseldorf – im Mai 2022 findet

das Format nun erstmalig auch in Österreich statt: als Hotel- und Gastronomie-Expo „HGX – powered by Chef-Sache“.

„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 Hoteleinkauf, denn die HGX in Wien soll mehr sein als eine Kopie der erfolgreichen deutschen Veranstaltung – wir wollen ein eigenständiges, authentisches österreichisches Format schaffen.“

Zielgruppe des Events sind Küchenchefinnen und -chefs, Gastronomie- und Hoteltreibende, Sommeliers und Sommelières, Pâtisseries und Pâtisseries, Culinary Professionals und solche, die es werden wollen. Sie alle finden in den unterschiedlichen Bereichen der Veranstaltung vielfältige Inspirationen, geballtes Know-how und professionellen Austausch zu allen relevanten Themen der Branche.

**Fokusthema: Nachhaltigkeit, Motto: „From Farm to Plate“**

Das Thema Nachhaltigkeit wird auch in Wien das Fokusthema des Events sein. Denn, da sind sich die Veranstalter einig, die Gastronomie-Branche kann einen großen Beitrag zur Verbesserung der Ökobilanz beitragen.

Gastronomie und Hotellerie haben die Chance, Vorbilder zu sein und den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen vorzuleben. Viele Gasthäuser und Restaurants machen das bereits bestens oder sind auf einem guten Weg – vor allem in Österreich.

„In diesem Zusammenhang wird das From-Farm-to-Plate-Konzept immer wichtiger, bei dem Köchinnen und Köche symbiontisch mit Produzierenden aus ihrer Umgebung zusammenarbeiten“, so Thomas Ruhl, der mit seinem Magazin Port Culinaire sowie mit Chef Events und der Landesmesse Stuttgart Ausrichter der Veranstaltung ist. „Angebaut und gezüchtet wird nur das, was die Küche auch wirklich braucht und verwenden kann. Dabei lernen alle Beteiligten

voneinander und werden gemeinsam besser. Uns ist es ein Anliegen, uns mit der Veranstaltung diesem ökologischen Thema zu widmen.“

Auch beim Event-Equipment setzen die Veranstalter ein nachhaltiges Zeichen: So konnte der Eventaustatter Party Rent gewonnen werden, der in Sachen nachhaltige Ausstattung von Veranstaltungen seit Jahren europaweit Maßstäbe setzt.



Moderieren die Live-Shows der Chefs auf der Bühne: Port Culinaire Herausgeber Thomas Ruhl (li.) und Starkoch Alexander Herrmann

**DIE EVENT-INHALTE**

**Das Symposium – große Chefs auf großer Bühne**

Die besten Avantgarde-Chefs der Welt live on stage. Im Symposium, dem Herzstück der HGX – powered by Chef-Sache, 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 geschmackliche Zukunft. Das Symposium wird auch in Wien Schauplatz und Hauptbühne für die Besten der besten internationalen Küchenchefinnen und -chefs und für aufstrebende Jungköchinnen und -köche. Diese Chefs sind in Wien u.a. dabei: Tobias Bätz, Alexander Herrmann by Tobias Bätz (Wirsberg/Deutschland), Heinz Reitbauer, Steirereck (Wien/Österreich), Max Stiegl, Gut Purbach (Purbach/Österreich), Sebastian Frank, Horváth (Berlin/Deutschland), Lukas Mraz, Mraz und Sohn (Wien/Österreich). Als Bühnenchefs und -chefinnen unterstützen Volker Hecht, Nicole Grün, Markus Schneider und Markus Heldmann. Die Moderation liegt zum dritten Mal in den prominenten Händen von Alexander Herrmann.

**Die Ausstellung – Food-Trends, kulinarische Innovationen, technische Neuheiten**

Auf der Ausstellungsfläche präsentieren etablierte produzierende Unternehmen und Partnerinnen und Partner aus der Spitzengastronomie ihre innovativen, hochwertigen Produkte und Dienstleistungen. Hier werden aktuelle Trends vorgestellt, Ideen getestet, Inspirationen gesammelt und wertvolle Kontakte für das Business von morgen geknüpft.

**Die Masterclasses – Wissenstransfer für Gastronominnen und Gastronomen und Culinary Professionals**

Auf einer zweiten Bühne im Bereich der Ausstellung finden die Masterclasses statt. Hier gibt es Produktpräsentationen, Workshops und Verkostungen, und Top-Referierende präsentieren und vertiefen aktuelle Trendthemen.



Sein Zwei-Michelin-Sterne-Restaurant „Steirereck im Stadtpark“ wurde 2021 als eines der „World's 50 Best Restaurants“ ausgezeichnet, und mit dem „Steirereck am Pogusch“ setzt er neue Standards für die nachhaltige Gastronomie: Heinz Reitbauer



Für die Moderation der Masterclasses setzen die Veranstalter erneut auf die Kompetenz und Erfahrung von Schauspielerin und Moderatorin Michaela Schaffrath.



Schauspielerin Michaela Schaffrath führt erneut als Moderatorin durch die Masterclasses

### School of Wine – die hochklassige Weiterbildung für Sommeliers und Weinexperten

Die School of Wine vermittelt Know-how auf Weltklasse-Niveau und richtet sich an Sommelières und Sommeliers, Winzerinnen und Winzer, F&B-Verantwortliche, Köchinnen und Köche sowie Servicemitarbeitende mit einer hohen Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Ob Aromen, Terroir oder Weinlage: In der School of Wine führen Weinexpertinnen und -experten mit spannenden Vorträgen und exklusiven Weintastings die Gäste durch die faszinierende Welt des Weines und interpretieren dabei die aktuellsten Trends. Claudia Stern, Brand Ambassador von Laurent Perrier, führt als Moderatorin durch das Programm. Ergänzt wird die „Schule“ durch den „Schulhof“ mit Ausstellenden aus dem Getränkebereich.



Ihre Moderationen in der School of Wine sind legendär: Claudia Stern, Brand Ambassador von Laurent Perrier

### Beer Academy

Das Thema Bier hat auf der HGX in Wien Premiere. Präsentiert wird die „Beer Academy“ von Stiegl, Österreichs führender Privatbrauerei. Gezeigt wird unter anderem, wie vielfältig, elegant und spannend die Beschäftigung mit Bier sein kann. Diplomierte Biersommeliers führen in die Verkostung des Gerstensaftes ein und haben so manche – auf den ersten Blick kuriose – Speisenempfehlung parat.

### Coffee College – die ganze Welt des Kaffees

Das schwarze Getränk mit der wachsenden Fangemeinde gewinnt auch immer mehr Bedeutung für gastronomische Betriebe. Cuptastings und Masterclasses präsentieren die gesamte Aromen- und Geschmackswelt des Kaffees sowie die neuesten technischen Entwicklungen. Interessierte Fachleute erhalten im Coffee College Spezialwissen zu Rohkaffees, deren Arten, Varietäten, Aufbereitungen sowie den Röst- und resultierenden Geschmacksprofilen.



Die Ausstellungsfläche: der ideale Ort, kulinarische Innovationen zu testen und Kontakte zu knüpfen

### Verleihung der Schlemmer Atlas-Awards

Das Verlagshaus Busche ist traditionell Ausrichter des Branchentreffs „Schlemmer Atlas Top50 Köche“, bei dem einmal jährlich die besten 50 Köchinnen und Köche Österreichs für ihre besonderen Verdienste um die österreichische Gastronomie geehrt werden. 2022 werden die Awards erstmals im Rahmen der HGX vergeben. Das Verlagshaus Busche engagiert sich als Partner der Veranstaltung und schafft somit bei der Vergabe der Schlemmer Atlas-Awards ein maximales Maß an Aufmerksamkeit für die besten Akteurinnen und Akteure der Branche. Verliehen werden Awards in folgenden Kategorien: Neueröffnung des Jahres, Koch/Köchin des Jahres, Gastronom/Gastronomin des Jahres, Sommelier/Sommelière des Jahres, Winzer/Winzerin des Jahres, Pâtissier/Pâtissière des Jahres, Hotelier/Hotelière des Jahres, Gastronomiekonzept des Jahres sowie Nachhaltigkeitskonzept Gastronomie des Jahres.





Auf der HGX heißt es verkosten, genießen und sich inspirieren lassen

Am 2. Mai wird im Rahmen der Abendveranstaltung der Award „Top50 Köche Österreich“ auf der Hauptbühne des Events verliehen. Auf der anschließenden After-Show-Party darf dann – je nach den dann geltenden Auflagen – ausgelassen gefeiert und genetzt werden.

#### Kooperation mit der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV)

Der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV) gehören rund 1.600 führende Hotels aller Kategorien aus Ferien-, Konzern- und Stadthotellerie an. Der Verband vertritt die Interessen der Hotellerie und unterstützt seine Mitglieder mit professionellen Service- und Dienstleistungen – und ist damit der ideale Partner für die HGX. Zeitgleich zum Event findet in der Wiener Hofburg der jährliche Kongress der ÖHV (<https://www.oehv.at/veranstaltungen/oehv-kongress>) statt. Beide Partner werden vergünstigte Tickets anbieten und die Veranstaltungen gemeinsam bewerben.

#### Mit vereinten kulinarischen Kräften – die Veranstalter

Ausrichter der Veranstaltung ist die CE Chefs Events GmbH in Zusammenarbeit mit Port Culinaire und Thomas Ruhl. Die CE Chefs Events ist ein Joint Venture der Hamburger Fleet Events GmbH und der Landesmesse Stuttgart. Grund des Zusammenschlusses war nicht nur das gemeinsame Interesse für die Gastronomie, sondern auch das erklärte Ziel, das Avantgarde Cuisine Festival durch die Bündelung der Netzwerke und Verbindungen zu Industrie und Politik noch weiter zu stärken.

„Wir sind angetreten, um die Gastronomie in Deutschland und jetzt auch Österreich ganzheitlich zu stärken und zu verbessern ihr den Stellenwert zu verleihen, der ihr international zusteht: eine Spitzenposition“, erklärt Ann-Marie Nappari. „Die Chef-Sache ist ein Magnet für die Größen der Kulinarik und spiegelt das derzeitige Geschehen in der Spitzengastronomie in Echtzeit wider. Darauf sind wir sehr stolz.“ Der Erfolg der Chef-Sache, da sind sich die Veranstalter sicher, ist das Verdienst aller Beteiligten: erstklassige Chefinnen und Chefs, etablierte Ausstellende, starke Partnerinnen und Partner mit einem hervorragenden Netzwerk und ein versiertes Fachpublikum.

## HGX – powered by CHEF-SACHE:

**02. + 03. Mai 2022**  
**Marx Halle**  
**Karl-Farkas-Gasse 19**  
**1030 Wien, Österreich**

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, 2. Mai 2022:  
10–19 Uhr, anschließend After-Show-Party  
Dienstag, 3. 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	89 € ermäßigt 49 €*
Tages-Ticket Dienstag	89 € ermäßigt 49 €*
2-Tages-Ticket (Mo/Di)	129 € ermäßigt 69 €*

\*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.

Ab März 2022 können hier Tickets für die HGX – powered by CHEF-SACHE 2022 erworben werden:  
<https://chef-sache.eu/tickets/>



Große Chefs vor großartigem Publikum: das Symposium der HGX

**Kontakt Presse:** Katja Derow | redroses communications GmbH | Mail: [k.derow@redroses-pr.com](mailto:k.derow@redroses-pr.com) | Tel: 0162 43 11 376

**Kontakt Marketing / Partner:** Phillis Kotthoff | CE Chefs Events GmbH | Mail: [phillis.kotthoff@fleet-events.de](mailto:phillis.kotthoff@fleet-events.de) | Tel: 040 66 906-933