



Deutsche See auf der CHEF-SACHE: Fisch und Feinkost in Perfektion

Bremerhaven, 30. Juli 2019 – am 29. und 30. September 2019 geht die CHEF-SACHE in die nächste Runde. Deutsche See ist zum zweiten Mal in Folge in der Alten Schmiedehalle in Düsseldorf mit an Bord und präsentiert den Gästen kulinarische Highlights. Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums von BEECK, der Feinkostmarke von Deutsche See, bringen die Bremerhavener die Manufaktur in Miniaturform nach Düsseldorf. Unter dem Motto „BEECK live + direkt“ zeigen die Feinkostexperten im Kleinformat, wie die BEECK Feinkostsalate in liebevoller Handarbeit entstehen. Nach der Zubereitung laden die Feinkostexperten die Gäste der CHEF-SACHE ein, die Feinkostkreationen zu probieren. Denn das Team setzt die Salate immer wieder anders gekonnt in Szene. Ob mit Fisch oder Meeresfrüchten, kalten oder warmen Begleitern – die Gäste können sich von den unzähligen Einsatzmöglichkeiten der Salate inspirieren lassen und die vielfältige Wandelbarkeit selbst entdecken.

Ein ganz besonderes Highlight der Veranstaltung ist erneut die exklusive Aftershowparty am Abend des ersten Tages. Im Rahmen des SELECT-Festivals präsentiert Deutsche See den Gästen eine feine Auswahl der besten Schalen- und Krustentieren sowie diverse Kreationen mit Fisch und Fleisch. SELECT ist das exklusive Fisch, Meeresfrüchte und Fleischsortiment von Deutsche See für allerhöchsten Ansprüche. Unter der Leitung von Deutsche See-Koch Sebastian Bruns lädt das Deutsche See-Team dazu ein, die handverlesenen Produkte des Spitzensortimentes kennenzulernen. Die Gäste erwartet eine außergewöhnliche kulinarische Reise, die keine Wünsche offenlässt.

Neben der großen Hauptbühne erwartet die Gäste auch auf der Masterclass-Bühne jede Menge Know-how. Hier stellen Top-Referenten spannende Workshops und herausragende Produkte vor. Deutsche See steht an der Seite von Sternekoch Alexander Huber auf der Bühne. Gemeinsam mit dem Präsidenten der Jeunes Restaurateurs präsentieren die Fischmanufaktur ausgewählte Süßwasserfische des SELECT-Spitzensortimentes.

Über die CHEF-SACHE

Die CHEF-SACHE ist der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene. Sie bietet jährlich ein Netzwerkforum für über 3.300 Branchenentscheidern (davon mehr als 160 Sterneköche), sowie Unternehmen und Dienstleister innerhalb der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Ausstellungen für innovative Produkte, Verkostungen und Networking haben auf der CHEF-SACHE einen ebenso festen Platz wie eindrucksvolle und informative Shows mit den Stars der internationalen Spitzenküche. Das Herzstück der CHEF-SACHE sind seit Jahren die beiden Bühnen, auf denen zum einen die besten deutschen Chefs und internationale Stars wertvolle Einblicke bieten und zum anderen die MASTERCLASS präsentiert werden. Dort verraten die besten deutschen Chefs, an welchen Projekten sie im Moment arbeiten. Dazu werden handverlesene internationale Stars eingebunden, die den Blick in die Avantgarde-Küchen der Welt öffnen.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.deutschesee.de im Internet.



Elke Kramer
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 97
Elke.kramer@deutschesee.de