

# CHEFSRE<sup>EVOLUTION</sup>

THE DUTCH AVANTGARDE CUISINE FESTIVAL

## PRESSRELEASE

### **Chefs (R)Evolution is postponed**

**It's Revolution Time in 2022 – the jubilee edition!**

Die fünfte Ausgabe von Chefs(R)Evolution, dem niederländischen Avantgarde Cuisine Festival, sollte am Sonntag, den 12. und Montag, den 13. September 2021 stattfinden. Mit großem Schmerz in ihren gastronomischen Herzen geben die Veranstalter bekannt, dass diese Jubiläumsausgabe verschoben wird. Chefs(R)Evolution findet nun im September 2022 statt.

Jonnie und Thérèse Boer:

«Ihr Lieben! Vier Ausgaben Chefs(R)Evolution haben wir bereits durchgeführt. Jede einzelne war wirklich wunderschön und hat viel Spaß gemacht. Und leider muss nun die fünfte auf nächstes Jahr verschoben werden. Es gibt zu viele Hindernisse, die es uns nicht möglich machen, eine Veranstaltung nach unseren Vorstellungen zu organisieren. Aufgrund der COVID-19 Beschränkungen wären wir gezwungen, Einschränkungen zu machen.

Aber wir haben uns gesagt, dass wir unsere Veranstaltung in keiner Hinsicht schmälern werden. Wir hatten vier großartige Ausgaben von Chefs(R)Evolution und unsere Jubiläumsausgabe sollte sie alle übertreffen. Deshalb verschieben wir sie um ein Jahr. Wir sind am Boden zerstört, aber wir können die Organisation der Veranstaltung einfach nicht fortsetzen. So viele Partner engagierten sich für die Veranstaltung – es tut uns sehr leid. Doch wir können schon heute versprechen: Unsere fünfte Auflage wird ein Knaller! Es wird noch großartiger werden, als wir es bisher geplant hatten, das ist sicher.

Die fünfte Auflage findet am 4. und 5. September 2022 statt. SAVE THE DATE!

Alle Köche, die in diesem Jahr dabei gewesen wären, haben bereits ihre Teilnahme für das kommende Jahr zugesagt. Es wird wundervoll.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Geduld. Wir sehen uns nächstes Jahr! »

Die Chefs, die für dieses Jahr zugesagt hatte waren:

- **Daniel Humm**, Eleven Madison Park, New York City, Best of the Best World's 50 Best
- **Norbert Niederkofler**, St. Hubertus, San Cassiano, Italien, #116 World's 50 Best
- **Ivan & Sergey Berezutski**, Twins Garden, Moskau, Russland, #19 World's 50 Best
- **Mateu Casañas, Oriol Castro & Eduard Xatruch**, Disfrutar, Barcelona, Spanien, #9 World's 50 Best
- **Lukas Mraz, Mraz & Sohn**, Wien, Österreich
- **Rasmus Munk**, Alchemist, Kopenhagen, Dänemark

## **BOERenmarkt XL (Bauernmarkt)**

Auf dem BOERenmarkt XL entdecken die Besucher die verschiedenen handwerklichen Bauern und (Wein-) Lieferanten von Jonnie und Thérèse Boer. In Zusammenarbeit mit Alliance Gastronomique & Dutch Cuisine wird eine Vielfalt von Gerichten aus den Niederlanden angeboten. Die Weinpartner servieren dazu den passenden Wein. Das Beste ist, dass jedes Restaurant seinen eigenen Bauern mitbringt. Diese stellen der Öffentlichkeit auf einfache und verständliche Weise die Produkte und Zutaten vor, die die Niederlande zu bieten haben. Und das Ganze mit schönen und ehrlichen Gerichte mit passenden Weinen.

## **Einzigartige Kochwettbewerbe**

Wie in den Vorjahren werden einzigartige Kochwettbewerbe wie der Hill Billy Contest organisiert. Die Kandidaten werden sorgfältig ausgewählt. Während des Wettbewerbs starten die Kandidaten mit einer Landkarte der Region, auf der Jonnie Boer mehrere Plätze markiert hat. Dort können die Kandidaten Zutaten finden, die sie anschließend für ihr Menü verarbeiten und dieses einer internationalen Jury aus Spitzenköchen präsentieren.

## **Ticketverkauf**

Der Kartenverkauf wird zu einem späteren Zeitpunkt gestartet. Wer eine Benachrichtigung erhalten möchte, kann unter [tickets.chefsrevolution.nl](https://tickets.chefsrevolution.nl) seine E-Mail Adresse eintragen.

## **Partner**

Chefs(R)Evolution 2020 wäre ermöglicht worden durch die Hauptpartner: AEG, AVEX, Big Green Egg, Bollinger, Buscaglione Espresso, Chefflix, Dutch Cuisine, Zwolle, Hanos, Jager&Boer, Koninklijke Euroma, MKN, Provincie Overijssel, Ryusen, Schmidt Zeevis Rotterdam, Slijperij van Rangelrooij, Studio Senses, Van Gestel, VanDrie Group and Verbunt Verlinden.

//////////////////////////////////////ENDE PRESSEMITTEILUNG//////////////////////////////////////

Hinweis für die Redaktionen, nicht zur Veröffentlichung:

Für weitere Informationen über CHEFS®EVOLUTION wenden Sie sich bitte an:

Herr. Matthias Nieuwland

Email: [m.nieuwland@librije.com](mailto:m.nieuwland@librije.com)

Telefonnummer: +31 (0) 38 853 00 00

[www.librije.com](http://www.librije.com), [www.chefsrevolution.com](http://www.chefsrevolution.com)

Spinhuisplein 1

8011 ZZ Zwolle

The Netherlands