



# 1. Mannheimer Kochschule

DER GOURMET-TREFF

## Kochworkshop Wintermenue am 26. November 2009

### Andreas Berndt – Spezialist für internationale Küche



- Ausbildung im Restaurant „Tigerpalast“, Frankfurt am Main
- 2. Platz bei den Bezirksjugendmeisterschaften der Hotel- und Gaststättenvereinigung Frankfurt am Main.
- vorzeitige Abschlussprüfung als Jahrgangsbester
- Fachschule für Gastronomie Abschluss „Staatlich geprüfter Gastronom“ + „Meister im Gastgewerbe“, Hotelfachschule HD
- Junior Sous-Chef Patisserie Hotel Madinat Jumeirah, Restaurant „Pisces“, Dubai, V.A.E. (5-Sterne-Plus Hotels)
- Chef de Partie Patisserie, „Jacobs Restaurant“, Hamburg (1 Michelin-Stern, 18 Gault-Milleau-Punkte)
- Training durch Patissier-Trainer Oliver Edelman von „Pure Cooking“, Richterswill, Schweiz
- Kempinski Grand Hotel Heiligendamm, Demi-Chef de Partie
- Hotel Brandenburger Hof, Restaurant „Die Quadriga“, Berlin

- Tätigkeit in der Patisserie des Hotels Ritz-Carlton in Dubai.
- Küchenmeister, staatl. geprüfter Gastronom, Hotelbetriebswirt

### Georg Reuter



- 1959 in Schmelz / Saarland geboren
- nach Abitur und Ausbildung zum Industriekaufmann entdeckte er seine Kochleidenschaft
- Ausbildung zum Koch im Hotel Löwen, Baiersbronn-Schwarzwald
- Commis de cuisine, Hotel Bellevue, Arosa Schweiz
- Commis de cuisine im Restaurant Villa Fayance, Wallerfangen (1 \* Michelin)
- Koch und Sous chef im Restaurant La Femme, Frankfurt (13 Pkt. im Gault Millau)
- Poissonier im 5 \* Hotel Deidesheimer Hof, Deidesheim

- Australienaufenthalt
- Sous Chef im Angel Hotel, Suffolk - England
- Praktikum bei Raymond Blanc, Le Manoir aux quatre saisons, Oxfordshire – England
- Patissier im Arisaig House – Relais + Chateaux – Schottland
- Souschef im 5 \* Wellness Resort Binshof, Speyer
- 10 Jahre Inhaber des Restaurants „Zweierlei“ in Speyer (13 Pkt. im Gault Millau)

### Winterliche Salate

mit Sekt-Balsamico-Senf-Dressing, Schinkenstreifen und Kräutercroutons

Cremige Kartoffelsuppe mit Trompetenpilzen und frischem Nussbrot  
(bzw. Pilze der Saison)

Rinderfilet mit Kräuterkruste überbacken  
mit Cognac – Pfeffersoße, Keniabohnen und Herzoginkartoffeln

Schokoladentarte nach „Art der Küchenchefs“ mit Vanille- Weinschaum