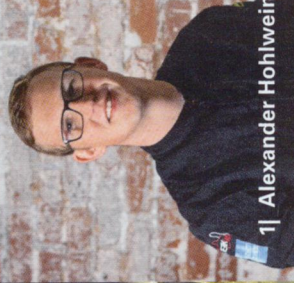
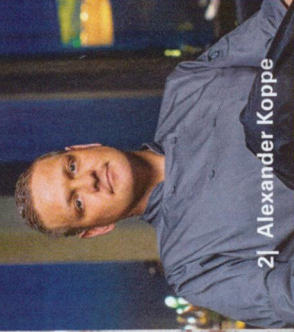


des Jahres 2016?

Wahlen sind wichtig! Auch diese entscheidet über die Zukunft: Wie geht es weiter mit der Kochkunst im Land?



1| Alexander Hohlwein

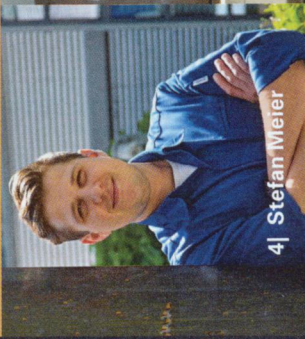


2| Alexander Koppe

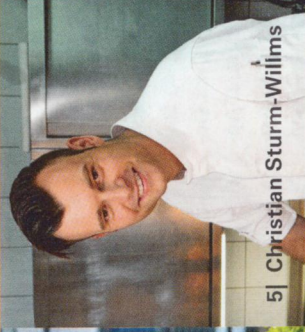


3| Benjamin Maetz

Ist die Postkarte verschwunden? Kein Problem! Teilen Sie uns einfach Ihren Kandidaten unter www.aufsteiger-des-jahres.de mit!



4| Stefan Meier



5| Christian Sturm-Willms



6| Steffen Szabo

4| Stefan Meier (31)

Seit April 2016 Küchenchef und Inhaber des Restaurants „ZweiSinn“ in Nürnberg.

Küchenstil: innovative Küche, die Tradition und Moderne verknüpft. Dekonstruktion und Neukomposition von Gerichten.

Lieblingsgericht: Spaghetti vongole.

Ausbildung: Hotel „Herzogspark“ in Herzogenaurach.

Stationen: „Louis C. Jacob“, Hamburg; „Gut Lärchenhof“, Pulheim; „Amador“, Langen; „Johanna Maier“, Flizmoos/Salzbürger Land; „Lamm“, Vaihingen. Weiterbildung zum staatlich geprüften Gastronomen und Küchenmeister in Heidelberg.

5| Christian Sturm-Willms (29)

Seit Dezember 2014 Küchenchef im Restaurant „Yunico“ des Hotels „Kameha Grand“ in Bonn.

Küchenstil: Ausgefallene Gerichte der japanischen Küche werden durch deutliche Einflüsse der Mittelmeerküche raffiniert aufgewertet.

Lieblingsgericht: gebratene Gänseleber mit Schalotten-Chutney.

Ausbildung: „Kranz Parkhotel“, Siegburg.

Stationen: „Yunico“, Bonn; IHK-Ausbilder; „Landhaus Stricker“, Sylt/Tinum; „Alpenhof“, Hintertux/Tirol; „Interalpen-Hotel Tyrol“, Telfs/Tirol; „Kurhaus Binz“, Rügen/Binz.

6| Steffen Szabo (26)

Seit Februar 2016 Küchenchef im „Esszimmer“ des Hotels „Goldene Traube“ in Coburg.

Küchenstil: klassisch-modern mit heimischen Produkten der Saison.

Lieblingsgerichte: Bratwürste mit Kraut, Schinkenmudeln.

Ausbildung: „Landwehrbräu“ in Reichelshofen.

Stationen: „Vital Hotel Meiser“, Dinkelsbühl; „Schloss Elmau“, Elmau; „Birkenhof“, Neunburg vorm Wald. ||