



Andreas Meier

Andreas Meier hat seine Kochkunst über 20 Jahre lang in den besten Häusern Ostbayerns verfeinert. Den Grundstein legte er mit seiner Ausbildung zum Koch im Hotel und Restaurant „Seeschmied“ in Mutschenried. Es folgten Stationen im Kempinski Hotel Airport München und im Sternerestaurant „Historisches Eck“ in Regensburg.



Vita



Als Küchenchef begeisterte der gebürtige Oberviechtacher im Restaurant „Grader“ in Neustadt a.d. Waldnaab, im „Marzellus“ in Weiden/Opf. und im Bio- und Kräuterhotel Goldene Zeit in Hinterbrünst bei Georgenberg seine Gäste mit geschmacklichen Genüssen auf Top-Niveau.

Auf Burg Wernberg gestaltete er als Chef Tournand alle Facetten einer vielfach ausgezeichneten Küche mit. Viele Jahre stand er als Souschef Pate für den guten Ruf des Gourmetrestaurants „Lobster“ im Hotel Admira in Weiden/Opf. und auch im Restaurant „Eisvogel“ im Hotel Birkenhof Hofenstetten schätzte man seine Kreativität in der Küche ebenso wie seinen absoluten Qualitätsanspruch.



Über den Regionalsender Oberpfalz TV hat sich der Pullenrieder mit einer Sendereihe über Wildkräuter einen Namen gemacht und auch im „ARD Mittagssbuffet“ und der Sendung „Gradwanderung“ beim SWR hatte er Auftritte. 2008 erschien sein Kochbuch „Kochen mit Wildkräutern“ (Christian Verlag, München), das auf der Buchmesse in Frankfurt a.M. mit der GAD-Silbermedaille ausgezeichnet wurde.

Regionalität, Natur und Vielfalt liegen dem zweifachen Familienvater ganz besonders am Herzen, weswegen er im Juli 2011 mit der Kräuter-Kochschule in Pullenried ein weiteres kulinarisches Glanzlicht in der nördlichen Oberpfalz setzt.



Im idyllischen Oberpfälzer Wald gibt es leider nur wenig Möglichkeiten, den Einwohnern die Vielfalt der Kräuterküche schmackhaft zu machen. Darum setze ich jetzt eine Idee um, die mich schon jahrelang verfolgt: die Kräuterkochschule im Oberpfälzer Wald! Kochkurse für Kindergärten und Schulen sind genauso wichtig, wie die Weitergabe der heimischen Esskultur für alt und jung.

Die Umgebung des ehemaligen Ferienlagers in Pullenried bietet die Möglichkeit, Kräuterwanderungen abzuhalten. Die gesammelten Kräuter werden anschließend im Rahmen eines Kochkurses in der dafür eingerichteten Küche verarbeitet und natürlich auch probiert. Das ehemalige Berliner Ferienlager Neu-Köln bei Pullenried bietet hierfür einen hervorragenden Rahmen.

Persönliche Daten

Geburtsdatum	28.05.1975
Geburtsort	Pullenried
Größe	188 cm
Wohnort	Oberviehtach
Sprachen	Deutsch, Englisch

Ausbildung

1990-1993	Ausbildung zum Koch beim „Seeschmied“ in Muschenried
-----------	--

Werdegang

08/1993-12/1994	Commis de Cuisine im Hotel und Restaurant „Seeschmied“ in Muschenried
01/1995-01/1996	Küchensoldat in der Kaserne Oberviehtach
02/1996-12/1996	Commis de Cuisine im „Kempinski Hotel“, Airport München
01/1997-03/1998	Commis de Cuisine im Sternerrestaurant „Historisches Eck“ in Regensburg
04/1998-02/2000	Commis Tournand im „Hotel Burg Wernberg“ in Wernberg Tournand (später Chef-Entremetier)
03/2000-08/2000	Junior-Souchef im „Hotel Burkhard“ in Wernberg-Köblitz
09/2000-10/2001	Chef-Tournand im „Hotel Burg Wernberg“ in Wernberg-Köblitz
10/2001-05/2002	Küchenchef im „Restaurant Grader“ in Neustadt a.d. Waldnaab, damlas zugehörig zum „Restaurant Weiherblasch“ in Schönsee

Hobbys

Wildkräuter
Natur
Lesen
Ernährung

Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.gruenes-gut.de



AGENTUR Manuela Ferling Management

Telefon +49 5731 / 1 56 13 30

Fax: +49 5731 / 1 56 13 32

E-Mail: manuela.fe@tonline.de

Web: www.manuelaferling.de

www.kochende-leidenschaft.de