



Mario Kotaska

In manchen Fällen beginnen Erfolgsgeschichten ganz offensichtlich mit einer Prägung. Im Fall von Mario Kotaska jedenfalls liegt dieser prägende Anfang vom Ganzen gewiss in einem Lieblingsspielplatz in Kindheitstagen: Omas Küche. „Eine Waschküche mit ´nem alten Holzofen; immer warm, da war ich total gerne.“



Vita



Irgendwie hat sich dort das ganze Leben abgespielt“, erinnert sich der 1973 in Kassel geborene Koch, der heute mit ungemein viel Freude und Kreativität in der Küche steht. Und für den - wenn er nach seinem Leib- und Magen-Gericht gefragt wird - auch heute noch nichts über die Rouladen von der Oma geht.

So zog es den Sohn eines Verwaltungsoberberrats und einer international anerkannten Puppenkünstlerin dann später nach einem Jahr in Amerika und mit dem Abitur in der Tasche auch klar in Richtung Gastronomie. Im Schlosshotel Bühlerhöhe im Schwarzwald, welches auch das Gourmetrestaurant „Imperial“ beherbergt, schloss er zunächst einmal eine Ausbildung zum Hotelfachmann ab.



„Weil es das Ganze irgendwie kompletter machte,“, wie er sagt. Aber den Beruf des Koches zu lernen, sei für ihn eigentlich immer klar gewesen. Die Küche war programmiert.

Und deshalb entpuppte sich eine vorsichtige Frage an Wolfgang Müller - damals Küchenchef des mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichneten „Imperial“ - auch als persönlicher Volltreffer. Nämlich die Frage danach, ob er sich in seinem Urlaub nicht einmal in der Küche nützlich machen könne, „ein bisschen Zwiebeln schneiden usw. ...“.

Aus dem bisschen Zwiebelschneiden im Jahr 1995 wurde bald die Kochlehre und aus dem Kochen dann Berufung: „Es machte eigentlich immer mehr Spaß,“ erzählt Kotaska, „und Wolfgang und ich waren schnell ein eingespieltes Team.“ Und dieses Team kochte nicht nur im Imperial auf höchstem Niveau, sondern verdiente sich auch in den Jahren von 2000 bis 2002 im Restaurant „Adermann“ in Berlin gemein



Von April 2003 bis Ende 2010 steht er als Küchenchef im Restaurant „La Société“ in Köln hinter dem Herd und holte sich hier mit seinen Fähigkeiten nicht nur auf Anhieb 16 Punkte des Gault Millau, sondern sorgt zusammen mit Souschef und Freund Dominic Jeske in dieser „heißesten Küche Kölns“ auch tagtäglich für Stimmung. Die Quadratmeter der Küche sind übersichtlich, und „inmitten solcher Hitze und Enge muss die Laune einfach stimmen,“



die aktuellen Fußball-Wettkämpfe. Schließlich kann man als bekennender Schalke-Fan selbst beim Zaubern aller kulinarischen Highlights nicht aus seiner Haut. Und dass es nach Feierabend häufiger zum Kickern in die Kneipe um die Ecke geht? Dass die Farben, die als Leiste den Kabelschacht in der Küche zieren, ausgerechnet blau-weiß sind? Kein Zufall.



sam einen eigenen Stern des Guide Michelin. Letztlich ist das Im-Team-Spielen für den blonden Spitzenkoch, der übrigens zwischendurch auch im Restaurant „Drei Stuben“ in Meersburg, im „Hohlbein´s“ in Frankfurt und in „Die Quadriga“, (Hotel Brandenburger Hof Berlin) Station gemacht hat und 2002 beim „Prix Culinaire Pierre Taittinger“ mit dem besten Fischgericht glänzte, bis heute seine Sache.



grinst der junge Koch, von dem viele sagen, sie hätten ihn tatsächlich noch nie übel gelaunt erlebt.

Deshalb dröhnt hinter den Kulissen des Restaurants auch schon mal der Punk aus den Boxen, weil der - zum Beispiel beim Spargelschälen kiloweise - erst den richtigen Rhythmus bringt. Oder man verfolgt in der Küche auf dem Monitor nebenher auch schon mal die Schwarzwaldklinik sowie samstags

Persönliche Daten

Geburtsdatum	28.11.1973
Geburtsort	Kassel
Größe	175 cm
Wohnort	Köln
Sprachen	Deutsch, Englisch

Hobbys

Joggen
Tanzen
Fußball (Fan von Schalke 04)
Eishockey (Fan von den Kölner Haien)
Er liebt deutsche Schlager
Er ist Hobby-Rennfahrer

Ausbildung

1994-1995	Ausbildung zum Hotelfachmann Schloss Bühlerhöhe im badischen Bühl
1995-1998	Ausbildung zum Koch im Gourmetrestaurant Imperial Schlosshotel unter der Leitung von Küchenchef Wolfgang Müller (1 Michelin-Stern / 18 Punkte Gault Millau)

Werdegang

07/1998	Commis de Cuisine Gourmetrestaurant "Imperial Schlosshotel" Bühlerhöhe
10/1998	Demi-Chef de Cuisine Restaurant „Drei Stuben“ in Meersburg, 1 Michelin-Stern/ 18 Punkte Gault Millau
12/1998	Praktikum im Hotel Traube Tonbach Schwarzwaldstube (3 Michelin-Sterne / 19 Punkte Gault Millau)
01/1999	Chef de Partie Entremetier Gourmetrestaurant „Imperial Schlosshotel“ Bühlerhöhe
09/1999	Chef de Partie Restaurant „Hohlbein´s“ Frankfurt am Main (13 Punkte Gault Millau)
12/1999	Chef de Partie Gardemanger / Pâtissier Restaurant „Die Quadriga“ Hotel „Brandenburger Hof“, in Berlin (1 Michelin-Stern/ 17 Punkte Gault Millau)
11/2000- Anfang 2002	Sous-Chef Gourmetrestaurant „Adermann“ Bar & Restaurant Andermann GmbH, Berlin (1 Michelin Stern seit November 2001), Erwerb der Ausbildereignungsverordnung
08/2002	Praktikum in der Agentur Kochende Leidenschaft, Bad Oeynhausen, Teilnahme an der nationalen Ausscheidung Prix Culinaire Pierre Taittinger (2. Platz, bestes Fischgericht)
2003- 2010	Küchenchef im La Societe, Köln (16 Punkte Gault Millau)
Seit 2009	Eröffnung des „Bratwerk by Mario Kotaska“, Köln
2014	Eröffnung der gemeinsamen Kochschule mit Ralf Zacherl in Berlin

„Die Küchen Chefs“ auf VOX





TV-Präsenz

TV-Sender	Sendung
RTL2	2004, Die Kochprofis - Einsatz am Herd
Pro7	2004, Mittagmagazin „SAM“
ZDF	2005 „Kerners Köche“, später „Lanz kocht“ bis 2013
VOX	2008-heute „Die Küchenchefs“
ZDF	Seit 2014 ZDF Fernsehgarten
ZDF	ab 2014 Moderator der Küchenschlacht (seit 2009 Jury-Mitglied)
RTL	2016 "Dance Dance Dance"

Bücher

Titel	Verlag	Erschienen
Kochen mit den Küchenchefs	Edel Germany	2012
Street Food	AT Verlag	2012

Auszeichnungen

2013	Gastro-Stern (für das Geschäftskonzepte seines Imbiss' „bratwerk“, verliehen auf der Fachmesse Internorga)
2013	Silbermedaille der „Gastronomischen Akademie“ Deutschlands für das Kochbuch „Street Food“
Seit 2006	1 Michelin-Stern

Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.mariokotaska.de

© Portraits "Die Küchen Chefs": VOX Television GmbH

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