



Martin Baudrexel

Als Kind hat er schon gerne mit der Oma gekocht, mit 16 hat er neben der Schule bereits als Spüler und Küchenhilfe gearbeitet und hat seinen Fachoberschulabschluss in München gemacht. Langsam aber sicher stand fest, dass er Koch werden wollte und so verschlug es ihn 1993 nach Montréal in Kanada, wo es von da an Schlag auf Schlag ging.



Vita

Er besuchte das „St. Pius Culinary Institute“ von 1994 bis 1996 und arbeitete währenddessen im „Restaurant Checkpoint Charlie“ in Montréal. 1996 erhielt er als Abschluss das „Journeyman certificate of cooking“. 1996 bis 1997 ging es weiter an dem „Institut d'Hotellerie du Quebec“ mit einem „Cours de Cuisine Evolutive“, in der gleichen Zeit wechselte er auch in das Hotel Intercontinental als Chef de Partie Saucier. 1998 begann er eine neue Stelle als Chef de Partie Entremétier im „Restaurant Toqué“ in Montréal.

Im September 2000 musste dann ein Standortwechsel her und er ging nach Vancouver, Kanada in das „Restaurant Cin Cin“, wo er als Souschef tätig war. Ein Jahr später wechselte er in das „Restaurant Araxi“ in Whistler, Kanada, wo er ebenfalls als Souschef arbeitete. Im Juli 2003 kam er dann zurück in die Heimat - nach München. Dort arbeitet er seither als Küchenchef im Restaurant „Rubico“. Er spricht heute fließend Englisch und Französisch.



Auch mit dem großen Angebot an frischem Fisch sowie Wild, Kräutern und Pilzen aus den Wäldern Kanadas sammelte er in Kanada Erfahrungen, die er immer weiter ausbauen konnte. Der große asiatische Bevölkerungsanteil in British Columbia ließ ihn zusätzlich einen tiefen Einblick in die Asiatische Küche nehmen. Reisen nach Asien und in die Karibik gaben ihm weiterhin die Möglichkeit, verschiedene Arten des Kochens kennen zu lernen.

Die Ideen für seine Küche findet er bei seiner Arbeit, bei dem Austausch mit anderen und in der Lektüre großer Köche. Es lassen sich klare Linien in seinem Kochstil finden. Er versucht den Eigengeschmack des Produktes nicht zu sehr zu verändern, sondern lieber zu ergänzen. In seiner Küche läuft nichts ohne gutem Olivenöl, frischen Kräutern, Meersalz, gutem Gemüsefond, Fisch- und Fleischfond, Essenzen und Liebe.



Und heute? „Ich kann von mir selbst sagen, dass ich nach wie vor aus Liebe zum Metier koche, und mich (fast) jeden Tag auf meinen Job freue und ich (fast) jeden Tag was dazu lerne.“ Und wir sind gespannt, mit was er uns in Zukunft überraschen wird.



Die verschiedenen Eindrücke und die zahlreichen Erfahrungen haben es Martin Baudrexel bis heute möglich gemacht, mit einer frischen, durchschaubaren Art zu kochen, wie er sie in Kanada und auf seinen Reisen erlernt hat. Das alles hat er nach Bayern gebracht. Er legt viel Wert darauf, auch regionale Methoden und Produkte mit in seine Küche einfließen zu lassen, was man in seiner Menügestaltung deutlich wiedererkennt.



Persönliche Daten

| | |
|--------------|--------------------------------|
| Geburtsdatum | 13.03.1973 |
| Geburtsort | München |
| Größe | 184 cm |
| Wohnort | München |
| Sprachen | Deutsch, Englisch, Französisch |

Ausbildung

Seine Ausbildung hat er erst mit 25 Jahren abgeschlossen. „Man sollte eine Ausbildung nur machen wenn man wirklich „spürt“, dass das der richtige Beruf ist. Bei mir war das eben recht spät.“

Werdegang

| | |
|-----------|---|
| 1994-1996 | St. Pius Culinary Institute, "Journeyman certificate in cooking" Canadian Chamber of Handycrafts |
| 1996-1997 | Institut d'Hotellerie du Quebec, Montréal, Canada „Cours de Cuisine Evolutive“ |
| 1998-2000 | Restaurant Toqué, Montreal, Canada |
| 2000-2001 | Restaurant Cin Cin, Vancouver, Canada |
| 2001-2002 | Restaurant Araxi, Whistler, Canada |
| 2003-2011 | Restaurant RUBICO, München - Feine internationale und regionale Küche - Küchenchef und Inhaber |
| 2011-2013 | Restaurant Isargold - Küchenchef und Inhaber |
| seit 2013 | freiberuflicher Koch und TV-Koch |

„Die Küchen Chefs“ auf VOX





TV-Präsenz

| TV-Sender | Sendung |
|-----------|---|
| Vox | „Die Küchenchefs“ (seit 2009) „Grill den Henssler“ „Wer is(s)t besser?“ |
| ZDF | „Die Küchenschlacht“ (Jurymitglied) „Lanz kocht!“ „Volle Kanne“ |
| RTL2 | „Die Kochprofis - Einsatz am Herd“ (Folgen 1-93) |
| Kabel | „Abenteuer leben“ |
| WDR | „NRW-Duell“ |
| RTL | „Spiegel-TV“ „Exklusiv“ „Explosiv“ |
| BR3 | „Faszination Wissen“ |
| HR3 | „Die beliebtesten TV-Tiere“ |

Bücher

| Titel | Verlag | Erschienen |
|--|--------------|------------|
| Raffiniert Kochen mit Martin Baudrexel | Riva | 2007 |
| Die Kochprofis – Das Kochbuch | VGS | 2014 |
| Kochen mit den Küchenchefs | Edel Germany | 2014 |

Hobbys

| |
|---|
| Musiker: Spielt für den „Hausgebrauch“ Gitarre und trommelt ebenso für den „Hausgebrauch“ |
| Fußballfan „1860 München“ |
| Schwimmen |
| Fahrrad fahren |
| Ski fahren |

Links

| | |
|-----------------------|--|
| Kochende Leidenschaft | www.kochende-leidenschaft.de |
| Management | www.manuelaferling.de |

© Portraits „Die Küchen Chefs“: VOX Television GmbH

© Portraits Martin Baudrexel: VOX Television GmbH, Guido Lange

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