

Carsten Höppner - Kochende Leidenschaft

 kochende-leidenschaft.de/index.php/carsten-hoeppner.html

CARSTEN HÖPPNER

Name: Carsten Höppner

Geburtsdaten: 10.04.1980

Geburtsort: Bergisch Gladbach

Familienstand: Ab 24.09.2016 verheiratet



Ausbildung

06/1996 – 06/1999 Ausbildung zum Koch im „Schlosshotel Lerbach“ Bergisch Gladbach
3. Lehrjahr im Restaurant Dieter Müller, 19 Punkte Gault Millau, 3 Sterne Michelin

Werdegang

Seit 10/2014 Eigentümer der Grill- und Kochschule „Die Grillfabrik“ in Augsburg

10/2013 – 10/2014 Selbstständigkeit: Grillseminare, Kochkurse, Showgrillen/Showkochen

03/2013 – 10/2013 Santos Grills GmbH Köln, Aufbau und Leiter der weltgrößten Grillschule „Santos“

03/2012 – 02/2013 Bleichermühle, H–J Hansen KG Schwalmtal
Leiter der Kochschule „Kochmühle“ und der Weber Grillakademie Original

08/2004 – 02/2012 Porta Möbel Handels GmbH & Co KG Frechen
Fünf Jahre Küchenverkäufer, ab 04/2009 in der Abteilung „Junges Wohnen“ stellv. Abteilungsleiter, ab 01/2010 zusätzlich stellv. Abteilungsleiter der Abteilungen „Kleimöbel“ und „Büromöbel“

10/2003 – 07/2004 Fachschule des Möbelhandels Köln
Fortbildung zum staatlich geprüften Einrichtungsfachberater, Schwerpunkt Kücheneinrichtung

| | |
|---------|--|
| 10/2002 | Restaurant „Das Fachwerkhaus“ Bensberg, 17 Punkte Gault Millau Sous Chef |
| – | |
| 10/2003 | |
| 03/2002 | Restaurant „Zum Häuschen“ Rösrath, 14 Punkte Gault Millau Sous Chef |
| – | |
| 08/2002 | |
| 12/2000 | Restaurant „Vendôme“ im “Grandhotel Schloss Bensberg” Bergisch Gladbach |
| – | 19,5 Punkte Gault Millau, 3 Michelin Sterne Demi Chef |
| 03/2002 | |
| 08/2000 | Restaurant „Jörg Müller“ Westerland, Sylt |
| – | 18 Punkte Gault Millau, 1 Michelin Stern |
| 12/2000 | |
| 09/1999 | Bundeswehr: |
| – | Truppenküche Budel, Niederlande |
| 06/2000 | mit „förmlicher Anerkennung“ Commis de Cuisine |

Specials

Ausbildereignungsschein

Deutscher Meister im Grillen 2007 (Geflügelkreation)

Dritter bei Deutscher Grillmeisterschaft 2008 (Spareribs mit Beilage)

Dritter der NRW Meisterschaft 2013

Sendung im Radio „Versenkt oder Versemzelt“

TV Auftritte: „Kochduell“ (Vox), div. Grill-Vergleiche und Berichte auf sämtlichen Sendern.

Werbegesicht für McDonald`s „Koch der Wilden Küche 2“

2 Burger, Dressings und Dips für McDonald`s kreiert

Juror bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ Spezial