



MANUELA FERLING Management

Name Manuela Rüther
Geburtsdatum 20.07.1979
Geburtsort Höxter
Wohnort Köln
Größe 1,65 m
Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch

AGENTUR Manuela Ferling Management

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de

www.kochenende-leidenschaft.de

VITA

Nach Abitur und Ausbildung zur Köchin in Köln kochte Manuela in 1-Sterne Restaurants wie dem „VAU“ in Berlin, dem „L’Escalier“ in Köln und im Hotel-Restaurant „Zur Krone“ in Herxheim/Pfalz. Inspiriert von einem Praktikum bei der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ und von der Mitarbeit an einem Kochbuch, begann sie selber zu fotografieren, Reportagen und Rezepte zu schreiben.

Heute entstehen im Kölner Fotostudio leckere Foodfotos und Rezepte für Zeitschriften, Verlage und Agenturen. Manuela arbeitet mit einem festen Team erfahrener Foodstylisten und Stylisten. Zu ihren Auftraggebern gehören „Gruner & Jahr“, „Burda“, der „AT Verlag“, „Dorling Kindersley“, „DuMont“ und die „VEMAG“, „Genusshandwerker“, „Otto Gourmet“ und „Aldi Süd“.

Neben der Arbeit als Fotografin liebt Manuela es, über Themen rund ums Essen zu diskutieren und natürlich selber zu kochen. Food-Trends findet die gelernte Köchin langweilig, abseitige Themen wecken ihr Interesse. Neben dem Kochbuch „Bitter – Der vergessene Geschmack“ hat sie in den letzten Jahren die Bücher „Wein & Gemüse“, „Micro Greens – Micro Leaves“ und zuletzt „Backe, Brust und Bauch“ veröffentlicht. Ihre Werke sind stets mehr als Rezeptsammlungen. Sie möchten den Leser mit auf die Reise nehmen: zu besonderen Produzenten, zu fast vergessenen Produkten und außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Manuelas Bücher stoßen allesamt auf große Resonanz, werden in den Medien gern besprochen. Sie sind von der GAD und mit den Gourmand World Cookbook-Awards ausgezeichnet worden.

Ausbildung

Köchin

Studium (Geschichte, Politik, Medienwissenschaften / Grundstudium)

Werdegang

- 1999 – 2002 Hyatt Regency und Birkenhof, Köln / Ausbildung zur Köchin
- 2002 – 2003 Restaurant Zur Krone (1-Michelin Stern), Herxheim / Commis de Cuisine
- 2003 – 2004 Restaurant Scaparti, Wuppertal / Commis de Cuisine
- 2004 Neuseeland / 3-monatiger Aufenthalt
- 2004 – 2006 Restaurant VAU (1-Michelin Stern), Berlin / Chef de Partie und Chef Patisserie
- 2006 Der Feinschmecker, Hamburg / Praktikum
- 2006 – 2008 Kölnische Rundschau, Köln / Freie Mitarbeit, Rezeptkolumne
- 2006 – 2008 Studium an der Universität zu Köln / Geschichte, Politik und Medienwissenschaften auf Magister, nach bestandener Zwischenprüfung wegen zunehmender selbständiger Arbeit beendet
- 2006 – 2008 Restaurant L'Escalier (1-Michelin Stern), Köln / Aushilfe als Chef de Partie
- 2007 – heute Selbstständig als Foodfotografin, Journalistin und Buchautorin mit Studio in Köln

Hobbys: Kochen, Essen und Trinken, Sport, besonders Radfahren, Laufen und Schwimmen, Lesen

Bücher

- 2018 Backe, Brust und Bach, AT Verlag
- 2017 Wein & Gemüse, Edition Fackelträger
- 2017 Micro Leaves, Micro Greens, AT Verlag
- 2016 Bitter - Der vergessene Geschmack, AT Verlag

Medienpräsenz

- 2018 Kulinarische Buchvorstellung von „Bitter – Der vergessene Geschmack“ auf dem Eat & Meet Festival in Salzburg
- 2017 Kulinarische Buchvorstellung von „Wein & Gemüse“ auf dem Weingut Canzheim an der Saar
- 2017 Buchvorstellung und Interview von „Wein & Gemüse“, Edition Fackelträger im ORF Radio
- 2017 Buchvorstellungen auf Radio Bremen
- 2017 Buchvorstellungen und Interviews in Zeitungen und Zeitschriften zu den Themen Bitter, Wein und Gemüse, Micro Leaves und Fleisch
- 2016 MDR Kultur Radio sendet Buchvorstellung und Interview zu „Bitter – Der vergessene Geschmack“, AT Verlag

Auszeichnungen

- 2018 Silbermedaille der GAD für „Wein & Gemüse“, Edition Fackelträger
- 2018 Silbermedaille der GAD für „Backe, Brust und Bauch“, AT Verlag
- 2017 Silbermedaille der GAD für „Bitter – der vergessene Geschmack“, AT Verlag
- 2017 & 2018 2 Bücher auf der Shortlist der „Gourmand World Cookbook Awards“
- 2014 1. und 3. Preis beim Fotowettbewerb „Pink Lady Food Photographer of the Year 2014“

- 2013 Silbermedaillen der GAD für die Bücher „Grillgenuss für jede Jahreszeit“ von Matthias F. Mangold und „Streetfood“ von Mario Kotaska
- 2011 Journalistenpreis des Deutschen Jagdschutzverbandes für die Reportage „Wilfrieds Wild“, erschienen in der Zeitschrift „Effilee“
- 2010 Food Feature Award auf dem „Internationalen Food-Photo-Festival“ in Tarragona