

Name	Matthias Mittermeier <i>Patissier der Weltstars</i>
Geburtsdatum	15.08.1973
Geburtsort	Amberg
Wohnort	89584 Ehingen an der Donau (Baden Württemberg)
Größe	185 cm
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

Über Matthias Mittermeier

In seiner Kindheit war Matthias Mittermeier fasziniert von der Tortenkunst seiner Tante, den Düften von Konditoreien und der Kunst ihrer Dekorationen.

Durch seine Philosophie „man kann nur von den Besten lernen“, absolvierte er eine klassische Konditoren-Ausbildung im berühmten Caféhaus Kröll, anschließend absolvierte er seinen Wehrdienst, wo er sich die französische Sprache aneignete. Während seiner Lehrzeit, besuchte er eine Fachmesse, wo er zum ersten Mal Zucker-Skulpturen sah. Dies veränderte für ihn alles: dies möchte ich auch können. Dieser Wunsch ließ ihn nicht mehr los und er absolvierte Kurse beim internationalen Star Ewald Notter, seinem größten Vorbild. Heute sind Matthias & Ewald Notter Freunde, so besucht Ewald Notter auch jährlich Matthias in seiner Pâtisserieschule.

Anschließend ging er nach Paris zum weltberühmten Fauchon, wo er sich vom Star-Pâtissier Pierre Herme zum Pâtissier weiterbildete. Fasziniert von der französischen Luxus-Pâtisserie und deren Möglichkeiten war es dann sein Wunsch auch die Pâtisserie-Kunst der Luxus-Gastronomie kennenzulernen. Es folgten die besten Hotels und deren Restaurants in Deutschland wie das Bareiss in Baiersbronn und die Residenz Heinz Winkler. Es folgte die zwei erfolgreichsten und besten Restaurants der Welt ; die Auberge de l'Île de la Familie Haerberlin im Elsass sowie das Bocuse von Paul Bocuse bei Lyon. Anschließend absolvierte Matthias mehrere Meisterprüfungen, wie die zum Konditormeister, Bäckermeister, Maître Pâtissier und Maître Chocolatier sowie ein Studium zum Betriebswirt, wie auch die Weltmeisterschaft der Konditoren in Italien.

Wieder folgten Spitzen-Restaurants wie das 3-Sterne Restaurant „Le Louis XV“ von Alain Ducasse im Hotel de Paris in Monte Carlo, oder auch die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach in Baiersbronn.

Anschließend rief das neue und erste Mandarin Oriental in Deutschland in München, wo er schließlich die Pâtisserie aufbaute. Es folgte 4 Monate Produktentwicklung bei Käfer in München, bevor er wieder in den Mandarin Oriental Konzern für internationale Aufgaben als Executive Pastry Chef zurückkehrte.

Im Mandarin Oriental lernte er seine heutige Frau Heike kennen. Durch seinen erworbenen Ruf im Mandarin Oriental Konzern, wo er sich u.a einen Namen bei den internationalen Berühmtheiten (Tom Cruise, Giorgio Armani, Luciano Pavarotti & Co.), durch seine extravaganten Buffet und vor allem Zuckerskulpturen, die er in die jeweiligen Suiten aufstellen ließ, machte, kehrte er schließlich 2009 dem Konzern den Rücken und baute das Restaurant Dallmayer in München als Chef Pâtissier auf. Nach einem Jahr Dallmayer (von 0 auf 2 Michelin Sterne) bekam er die Chance im weltberühmten El Bulli bei Ferran & Albert Adria in der Produktentwicklung zu arbeiten. Heute bezeichnet Matthias dies als sein beruflich prägnantesten Ereignis. Schimpfen wir doch in Deutschland auf die Industrie und deren Lebensmittelchemiker- & Techniker, verstand es Ferran

Adria schon lange mit diesen hochqualifizierten Personen zusammenzuarbeiten. Nichts war plötzlich mehr unmöglich und ein großer Satz von Adria veränderten sein Leben: Egal was für einen Beruf wir haben, unsere Aufgabe ist es, unseren Kunden das bestmögliche Produkt zu bieten, mit dem HEUTE zur Verfügung stehenden Wissen und der HEUTE zur Verfügung stehenden Technik, und wer meint, das Gewohnte & Alltägliche geht leichter von der Hand, der hat schließlich seinen Beruf, seine Berufung verfehlt!

2011 erteilte ihm der Ruf von der Alfred Pfersich GmbH & Co, dem größten Lieferanten im deutschsprachigen Raum für Konditorei, Bäckerei & Pâtisserie- Maschinen & Produkte, ein Seminarzentrum für Konditorei & Pâtisserie aufzubauen. Nachdem Matthias nach Neu-Ulm gefahren ist, und sich die Räumlichkeiten und Möglichkeiten angesehen hat, mußte er nicht lange überlegen, er wusste schnell das war sein Hauptziel. Aus diesem Seminarzentrum ist HEUTE ein internationales Schulungszentrum geworden ist, wo neben ihm die besten Konditoren, Pâtissier, Chocolatiers und Fooddesigner der Welt, Fachdemonstrationen & Aktiv-Workshops geben. Matthias HEUTE: ein Lebenstraum ist in Erfüllung gegangen – ich bin angekommen. Er unterhält ein weltweites Netzwerk zu den Stars der Szene, hat zwei erfolgreiche Fachbücher (Torten & Törtchen & Pralinen, Fours & Co) geschrieben und ist auf zahlreichen Events & Messen zu sehen. Neben seiner Tätigkeit als Leiter der Pâtisserieschule Pfersich TREND-FORUM ist Matthias weltweit als Referent, Produktentwickler, Show-Act, Buch-Autor, Jurymitglied etc. durch seine eigene Firma „Fooddesign-Mittermeier“ tätig.

Matthias bezeichnet sich als Avantgarde Pâtissier, den er hasst nichts mehr als wie; das haben wir schon immer so gemacht, das ist ein altes Familien-Rezept, die Torte muß so aussehen. Die überall zu sehen und selbst im Supermarkt um die Ecke, zu bekommenden Produkte wie Schwarzwälder, Käsesahne, Marmorkuchen, Sacher & Co. Bekommt man bei Matthias nicht. Seine Kreationen gehen viel weiter darüber hinaus und stellen das dar, was momentan international möglich ist. Seine Spezialgebiete liegen sicherlich in den neuen Arbeitstechniken, sowie dem molekularem Wissen, hier vor allem im Bereich der Gelier-und Bindemittel. Des weiteren experimentiert er, die ersten Kreationen schweben / fliegen zu lassen.

Matthias lebt heute in Ehingen an der Donau / Baden Württemberg, ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Ausbildung Konditor / Pâtissier / Bäcker / Chocolatier / Betriebswirt /

Werdegang

- 1990 – 1991 Ausbildung zum Konditor Caféhaus Kröll in Nürnberg
- 1991 – 1994 Ausbildung zum Pâtissier bei Fauchon / Paris
- 1995 Comis Pâtissier / Bareiss – Baiersbronn
- 1996 Comis Pâtissier / Residenz Heinz Winkler – Aschau
- 1997 Demi chef Pâtissier / Auberge de Îll, der Familie Haeberlin in Îllhausern – Elsaß / Frankreich
- 1998 Demi chef Pâtissier / Bocuse – Lyon / Frankreich
- 1999 Meisterschule der Konditoren in München
- 2000 Meisterschule der Bäcker in Straubing
- 2000 Ecole Valrhona – Maître chocolatier / Frankreich
- 2001 Ecole Bellouet – Maître Pâtissier / Frankreich
- 1999 – 2001 Akademie für Unternehmensberatung - München
- 2001 Demi chef Pâtissier / Ducasse – Monte carlo
- 2002 Chef Pâtissier / Traube Tonbach - Baiersbronn
- 2003 Chef Pâtissier / Burg Wernberg – Wernberg-Köblitz
- 2004 Chef Pâtissier / Mandarin Oriental – München
- 2005 Chef Pâtissier / Käfer – München
- 2005 Chef Pâtissier / Mandarin Oriental – München
- 2006 -2008 Executive Pastry Chef / Mandarin Oriental International
- 2009 Chef Pâtissier / Dallmayer - München
- 2010 Produktentwicklung / Pâtissier im El Bulli bei Ferran & Albert Adria / Spanien
- 2011 – heute Leiter & Executive Pastry Chef / Pâtisserieschule Pfersich TREND-FORUM - Neu-Ulm

Specials

Allround Pâtissier: von Tellerdessertkreationen aus der 3-Sterne Küche bis hin zu Zucker-Skulpturen, Schokoladen-Skulpturen, Cakes in Hochglanz-Optik, meterhohe Hochzeitstorten usw.

Spezialgebiet: Avantgarde / Molekular / Gelier- & Bindemittel

-Kunde / Gäste / Zuschauer / Leser mit Wissen zu beeindrucken, aber auch eine Show liefern zu können sowie blitzschnelle Zubereitung von Desserts

Pflege eines internationalen Netzwerkes von Pâtissiers. Hier Kontakte zu allem was Rang & Namen hat, dies weltweit

Hobbys:

Bergsteigen, Tauchen, Reisen, Kunst, Botanik, Essen, Wein

Bücher:

2013 / Matthaes Verlag / Torten & Törtchen

- Winner Gourmand World Cookbook Awards / Gold Medaille der GAD auf der Frankfurter Buchmesse

2016 / Matthaes Verlag / Pralinen, Fours & Co

- Winner Gourmand World Cookbook Awards / Silber Medaille der GAD auf der Frankfurter Buchmesse

TV-Erfahrung:

- Auftritte in einzelnen Reportagen

(Galileo auf PRO 7 / Kabel 1 – die Reportage / Der Vorkoster / SWR-Landesschau etc.)

Links:

www.fooddesign-mittermeier.com

Fotos:



