

Name : Pia-Engel Nixon (Engel ist der 2. Vorname 😊)

„ICH KANN ALLES AUSSER SUSHI“

Geburtsdatum: 27.04.1978

Geburtsort: Herne

Wohnort: Herne

Größe: 170 cm

Sprachen Deutsch, Englisch (etwas Französisch)

AGENTUR Manuela Ferling Management

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de

www.kochenende-leidenschaft.de

VITA

Ausbildung: Fachabitur in Deutschland
Diplom Grafik Design (in Sydney, Australien)

Werdegang

Seit 2019 Event- und TV-Köchin Pia-Engel Nixon (GF)

März 2018 Pia wird Mama von Zwillingmädchen

2016 – 2018 Restaurant NIXON im Golfclub Haus Leythe, Gelsenkirchen (GF)
Event- und TV-Köchin Pia-Engel Nixon (GF)

2014 – 2016 Ruhrstyle Gastro GmbH (POTT.CURRY)
Recklinghausen (GF)

2011 – 2016 Engel's Küche, Herne (GF)
Projekt POTT.CURRY

2009 – 2011 Kochschule & erste Weber Grillakademie in NRW in der Kochwerkstatt Ruhrgebiet, Herten

1999 – 2009 wohnhaft in Sydney/Australien
Diplom Grafik Design, TAFE NSW Sydney und Berufsausübung
Kochausbildung „vom Tellerwäscher zur Chefköchin“
tätig in verschiedene Restaurants in Sydney CBD (u.a. Nick's Seafood & Grill, I'm Angus Steakhouse, Café XXII)

- Eröffnung des Restaurant Pyrama

- 1998 – 1999 Jahrespraktikum im Bereich Fotografie und Rahmendesign
- 1995 – 1998 Fachhochschulreife, Willy-Brandt-Gymnasium, Oer-Erkenschwick
- 1978 – 1999 Geboren in Herne und aufgewachsen im Ruhrgebiet mit einem kleinen Zwischenstopp in den USA

Mein Name ist Pia-Engel Nixon. Ja, Engel ist mein zweiter Vorname, den mir meine Mutter gegeben hat. Mama war eine „Kräuterhexe“ und hatte eine enge Verbindung zur Natur und zum Spirituellen. Sie war eine große Sammlerin von Engeln jeglicher Art. Als ich am 27. April 1978 in Herne das Licht der Welt erblickte, war ich ihr kleiner Pia-Engel, und darauf bin ich sehr stolz.

Aufgewachsen bin ich in Recklinghausen-Süd, Herne und Oer-Erkenschwick in einem Drei-Generationen-Haushalt. Seitdem ich denken kann, gab es in unserer Familie gewisse „ritualisierte“ Abläufe, wie zum Beispiel das Kaffee trinken um halb drei bei Oma und Omi. Es gab immer Muckefuck oder Kaffee - ich bin Kaffee-Genießerin seit meinem sechsten Lebensjahr - und selbstgemachten Zwetschgenkuchen, Apfelpfannkuchen oder im Bierteig frittierte Holunderblüten aus unserem Garten. Die Kaffeezeit wurde genutzt, um den nächsten Tag zu besprechen, um zu quatschen und manchmal auch, um alte Fotos anzusehen und Omis Geschichten von früher zuzuhören. Beim Abendessen saßen wir immer an unserem großen Tisch zusammen und jeder war willkommen. Ob Geschäftspartner meines Vaters, Freunde von uns Kindern oder unsere Au-Pair-Mädchen aus den USA und aus Schottland. Mama und Oma sorgten immer dafür, dass es genug zu essen für alle gab.

Aufgrund unserer Familienzusammenstellung und dem sich im Aufbau befindlichen Familienunternehmen, reisten meine Eltern schon immer viel um die Welt. Mama war leidenschaftliche Köchin. Sie brachte aus aller Welt Ideen und Rezepte mit, die sie dann zu Hause umsetzte. So kamen wir vier Kinder schon früh in den Genuss, Schnecken, Froschschenkel, Austern, Kaviar, Sushi oder Currys entdecken zu dürfen.

Nach meinem Schulabschluss reiste ich 1999 nach Sydney (Australien), wo ich ein Grafikdesignstudium abschloss, das Kochen lernte und meinen Nachnamen bekam.

Schon immer liebte ich das Kreative, das ich optimal beim Kochen ausleben konnte, sodass ich im Bereich Grafikdesign nur nebenbei einige Jobs annahm. Ich durfte in wunderbaren, innovativen und aufstrebenden Cafés, Bars und Restaurants in Sydneys Hafenstadt arbeiten.

Fast wie selbstverständlich eröffnete ich 2008 das Restaurant Pyrama mit meinem guten Freund Jim Larcen. Die moderne, australische Cuisine ist einzigartig, eine wahnsinnige Mischung, ein Crossover aus allen nur denkbaren, unterschiedlichen nationalen Geschmäckern. Einfach wundervoll!

Nach 10 Jahren im wunderschönen Australien zog es mich wieder zurück in meine Heimat, dem einzigartigen und facettenreichen Ruhrpott. Ja, die Heimat bleibt die Heimat und ich fühle mich hier „sauwohl“!

Ende 2009 entdeckte ich das Konzept Kochschule in der Kochwerkstatt Ruhrgebiet in Herten, und lernte dieses Konzept lieben. 2010 eröffnete ich mit meinem damaligen Partner die erste Weber Grill Akademie in Nordrhein-Westfalen. Mein erstes, eigenständiges Unternehmen „Engel's Küche“ ging 2011 an den Start. Bis Ende 2015 reise ich durch ganz Deutschland, um unzähligen Gourmets das Kochen und Grillen beizubringen oder auf Messen als Showköchin die Pfannen zu schwenken.

Seit Anfang 2016 arbeite ich mit Frank Rosin zusammen (Rosins Kochschule, „Gekauft, gekocht, gewonnen“ auf Kabel 1). Frank erzählte mir damals von einer Gastronomie, die schon lange einen neuen Pächter sucht - also fuhren wir hin!
Nach gründlichen Überlegungen entschied ich mich mit „Kopf und Herz“ ein neues Kapitel aufzuschlagen.

Seit dem 1. Juli 2016 betreibe ich das Restaurant NIXON im Golfclub Haus Leythe, welches in einer grünen Oase im Ausläufer des Buerschen Grüngürtels liegt.

Getreu meinem Motto „Genießen ist mein Lebensinhalt und Kochen meine Leidenschaft“ freue ich mich als leidenschaftliche Gastgeberin sehr, immer wieder aufs Neue kulinarische Akzente zu setzen.

Quelle: <https://piaengelnixon.de/>

Musiker: Ich spiele Gitarre

Specials

Von 1999 bis 2009 in Sydney/Australien gelebt.

Kochstil: Australische Cross Over Küche, Kräuter, gesunde Küche, Family Food (Donna Hay Style), BBQ, Küche ohne viel Schischi

Koche gerne mit Kindern.

Ich habe 4 Jahre lang vegetarisch gelebt ... dann in einem der besten Steakhäuser in Sydney (Í m Angus) gearbeitet, da wars vorbei 😊

Hobbys: kochen natürlich, laufen, spazieren, meine Zwillinge Jonna & Ella & Familie, fange gerade an Gitarre zu spielen, Musik hören