

KITCHENBIRDS - VERNAR(R)T INS KOCHEN



Ab 1. November 2010 bekommt das „Reich der Pfannen“ einen neuen Küchenchef: Andreas Otte.

Man sagt ja so schön, Schwaben seien geizig; doch mit Andreas Otte möchten die Kitchenbirds Sie, liebe Ferienartisten, vom Gegenteil überzeugen! Mit seiner jungfrechen Art und dem Sinn für die klassische Kochkunst möchte der kreative Schwabe Sie täglich mit einem kulinarischen Feuerwerk überraschen!

Gelernt hat Andreas Otte im schwäbischen Erbach, dem Restaurant „Trüffel“ bei Helmut Hansmeier, wo er seine Leidenschaft zum Kochen entdeckte. Auf der Suche nach weiteren kulinarischen Herausforderungen verschlug es ihn nach Köln ins Restaurant „Schloss Loersfeld“, wo er unter Thomas Bellefontaine und Rudolf Thewes den Weg in die Sterneküche fand. Weiterhin wissensdurstig, begab er sich nach Ravensburg zu Albert Bouley, der auf dem Niveau von 18 Gault-Milleau-Punkten kocht. Nach weiteren namhaften Stationen und einer folgenden Auslandserfahrung in Henley-on-Thames, im bekannten „Phyllis-Court-Club“, wo hin und wieder auch die Königsfamilie vorbeischaute, verschlug es ihn 2008 ins schöne Gletscherdorf Saas-Fee, dem er nun als Küchenchef mit einer bis zu 30-köpfigen Küchenmannschaft treu bleiben möchte.

„Ich freue mich auf die neue Herausforderung mit allen Höhen und Tiefen. Es begeistert mich eine so junge Mannschaft führen zu dürfen, ich habe Freude daran Lernende auszubilden und bin mit meinem Team bereit für Sie kulinarische Highlights zu setzen und Ihren Gaumen zu verzaubern!“



Mein ganz persönlicher Kochbuch-Lesetipp für Sie:

Die „Sélection Gilde“ der Gilde etablierter Gastronomen, herausgegeben vom Weber Verlag, präsentiert die Rezepte von 29 Gilde-Spitzenköchen. Darin enthalten: Mein Lieblings-3-Gang-Menü, für Sie zusammengestellt, verführt zum Nachkochen und Genießen! Erscheinung am 13. Oktober 2010.



Ich wünsche Ihnen guten Appetit.“