

Köche auf dem BVE/BLL Messestand auf der IGW 2015 (16.-25.1.2015)

Matthias Kleber

Matthias Kleber ist Küchenchef des Resort Mark Brandenburg in Neuruppin und seit 2009 Teamchef der deutschen Köche Nationalmannschaft im Verband der Köche Deutschlands. Der ausgebildete Koch und Küchenmeister arbeitete unter anderem als Dozent und Ausbilder für Köche und holte 2014 mit der deutschen Nationalmannschaft Doppelgold bei der Weltmeisterschaft in Luxemburg. Trotz seiner vielen Reisen bestimmen vor allem saisonale Produkte der Region seine Speisekarte. Unter seiner Leitung werden auch bei internationalen Wettkämpfen fast ausschließlich hochwertige deutsche Lebensmittel verarbeitet.

Daniel Schade

Daniel Schade ist 1.Vorsitzender des Landesverbandes der Köche Berlin-Brandenburg und Küchenleiter im Tannenhof Berlin-Brandenburg. Als Teamkapitän der Regionalmannschaft der Köche Berlin-Brandenburg ist er Gewinner zahlreicher Medaillen, darunter Gold auf der INTERGASTRA in Stuttgart, Silber auf dem Salon Culinaire Mondial in Basel und Bronze bei der Olympiade der Köche im Rahmen der IKA in Erfurt.

Andreas Becker

Andreas Becker ist Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands und Küchenleiter der Vereinigten Hospitien in Trier. Er ist Gewinner zahlreicher Medaillen bei internationalen Kochwettbewerben, darunter Silber bei der Kochkunstausstellung EXPOGAST in Luxemburg sowie Silber und Bronze mit der deutschen Köche Nationalmannschaft auf dem Salon Culinaire in Singapur.

Adrian Springer

Adrian Springer ist gelernter Küchenmeister aus Augsburg und seit fünf Jahren Knorr Chefkoch bei Unilever. Als Koch ist er viel um die Welt gereist und hat u.a. als stellvertretender Küchenchef auf dem berühmten Segelkreuzfahrtschiff Sea Cloud, im Bayerischen Hof in München, in New Jersey/USA und in einem Sternerestaurant auf Sylt gearbeitet. Als Knorr Chefkoch ist er verantwortlich für die kulinarische Qualität, Anwendbarkeit sowie Vielfältigkeit des lokalen Unilever Produktportfolios.

Kult;Büro

Das Kult;Büro ist ein fullservice Catering Unternehmen aus Köln. Das Team um Sebastian Morgenstern und Sebastian Frank ist spezialisiert auf bodenständige, aber pffiffige deutsche Küche. Auf zahlreichen Veranstaltungen und Messen weltweit konnten sie bereits viel Erfahrung im Bereich Showcooking sammeln. Zum Erfolgskonzept des Kult;Büros zählt u.a. die Einbindung von saisonalen Produkten, vor allem Gemüse, Fisch und Fleisch aus der Region um so die heimische Lebensmittelwirtschaft zu fördern.

Der Messestand der beiden Spitzenverbände der deutschen Ernährungswirtschaft BVE und BLL befindet sich auf der Internationalen Grünen Woche 2015 in Halle 22a.