

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L



Mahlzeiten sind ein wichtiger Beitrag zum Zusammengehörigkeitsgefühl in der Familie.“ Schon in Kindertagen wird André Münch diese Einstellung von seiner Familie mitgegeben. Heute versucht er seine Überzeugung auch seinem Team vorzuleben.

André Münch wird 1977 als Sohn einer Unternehmerin in Castrop-Rauxel geboren. Schon damals wird das gemeinsame Kochen im täglichen Miteinander großgeschrieben. Mit Mutter und Großmutter backt er schon in Kindertagen fleißig. Sonntags ist er für die Zubereitung der Eierspeisen beim Frühstück zuständig. „Das war damals eine große Herausforderung für mich“, meint André Münch. Den größten Respekt hat er auch vor seiner Mutter, welche neben ihrer Unternehmertätigkeit jeden Tag die Zeit fand, ihrer Familie ein warmes Mittagessen zuzubereiten.

Seine Leidenschaft für das Kochen setzt André Münch später gekonnt im Berufsleben um. Er startet mit einer Lehre bei Familie Stromberg, welche zu dieser Zeit drei Restaurants führt. Zum Einen arbeitet Münch im Gourmet Restaurant Goldschmieding in Castrop-Rauxel welches damals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wird. Zum anderen sammelt er Erfahrung im Haus Bladenhorst sowie im Gasthaus Stromberg in Waltrup. Die Kombination der unterschiedlichen Aufgabengebiete sowohl in gehobener Küche als auch in gutbürgerlichem Hause war laut Münch „Gold wert“.

Nach seiner Ausbildung folgen verschiedene Stationen. Münch steigt als Patissier im Restaurant „first floor“ in Berlin ein. Der Gourmetempel befindet sich im Hotel Palace Berlin, welches sich zu den „Leading Hotels of the World“ zählen darf. Unter Sternekoch Rolf Schmidt und Matthias Buchholz kann sich André Münch auch als Entremetier beweisen.

Charakteristisch ist, dass Münch im Laufe seines Werdegangs stets von Sterneköchen lernen darf. „Ich habe mich immer gezielt in Betrieben mit gutem Ruf beworben“, resümiert der Küchenmeister. So arbeitet er als Tournant unter Sternekoch Stefan Frank im Gutshaus Stolpe, als Poissonier im Restaurant „Im Schiffchen & Aalschocker“ unter 3-Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil sowie als Küchenchef im Restaurant „L´escalier“ neben Sternekoch Ralf Bey. Während dieser Zeit macht André Münch seinen Ausbilderschein und als einer der jüngsten Küchenchefs Deutschlands seinen Meister im Gastgewerbe.

Der Weiterbildung nicht müde, absolviert er 2005 bis 2007 erfolgreich den staatlich geprüften Hotelbetriebswirt an der Steigenberger Akademie. Durch eine damalige Freundin wird er auf die Weiterbildung aufmerksam. „In Punkto Betriebswirtschaft konnte ich noch so einiges dazu lernen!“, so Münch. Schon immer ist er bemüht an seinen Schwächen zu arbeiten. Er weiß, dass es wichtig ist einen Betrieb wirtschaftlich zu führen und Gästezufriedenheit auch in Zahlen ausdrücken zu können.

So anspruchsvoll und hart die Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt für André Münch manchmal war, sie hat ihm viel für seine Karriere und sein weiteres Leben gebracht.

Vieles begegnet ihm dabei auch heute noch in seinem Berufsleben. „Darüber hinaus,“ meint Münch, „habe ich viele Freunde und wertvolle Menschen kennengelernt, die ich nicht mehr missen möchte!“



Der passionierte Koch ist nun seit 2007 Küchenchef im Gutshaus Stolpe an der schönen Ostsee und trägt die Verantwortung für alle Küchen des Hauses. Im Jahr 2008 ist die Küche des Gourmetrestaurants erneut mit einem Michelin Stern ausgezeichnet worden. Diese Auszeichnung wurde bis zum heutigen Tage bestätigt. 2009 erwirbt Münch zudem seinen Jagdschein und bewirtschaftet seither gemeinsam mit den Jagdaufsehern des Guts das Jagdrevier des Hotels.

Der gebürtige Nordrhein-Westfale, der heute glücklich an der Ostseeküste lebt und arbeitet, wünscht allen die ihn noch aus seiner Schulzeit kennen einen großen Teller voll Glück und Gesundheit!

