

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

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

Der Meister im Gastgewerbe ist die höchste Qualifikation, die man in den gastronomischen Berufen erreichen kann. Die Weiterbildung ist in den drei Bereichen Restaurant, Hotellerie und Küche möglich.

Kerstin Königer ist leidenschaftliche Köchin und hat sich entschieden, ihrer Karriere den letzten Schliff zu geben. Sie absolviert nach gut 13 Jahren hinter dem Herd die Weiterbildung zur Küchenmeisterin an der Steigenberger Akademie. Ihre Liebe zur Küche wurzelt wohl im elterlichen Betrieb, dem Gasthaus zur Krone in Weyer. Schon von Kindheit an wird sie von der Gastronomie in ihren Bann gezogen. „Die Gastronomie vermittelt ein sehr familiäres Gefühl und einen weltweiten Zusammenhalt“, so Frau Königer.



Ihre Laufbahn als Köchin beginnt mit der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung zur Jungköchin. Im Juli 2002 legt sie nach knapp drei Jahren in ihrem Ausbildungsbetrieb mit gutem Erfolg die Prüfung zur Köchin ab. Ihre Lehrzeit verbringt sie im Privathotel Kurhaus Tanneck und durchläuft die unterschiedlichen Posten in der Küche wie z. B. Saucier, Entremetier, Rôtisseur und Pâtissier.

Von September 2002 bis November 2004 arbeitet Frau Königer im Park Hotel Egerner Höfe am Tegernsee als Commis de Cuisine und später als Demi Chef de Partie. Die Küche dort ist mit 1*Michelin ausgezeichnet und versorgt insgesamt vier Restaurants mit rustikalen Schmankerln oder alpenländischen Gourmetgerichten. Direkt im Anschluss geht die frischgebackene Köchin für 5 Monate in die mit 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnete Küche des 4* Hotels Alpina in Klosters in der Schweiz.

Ein besonderer Punkt im Lebenslauf von Kerstin Königer ist sicherlich ihre nächste Station. Juni 2005 bis März 2007 kocht und lernt sie im „Tantris“ in München. Dieses Design-Restaurant überzeugt seine Gäste nicht nur durch die moderne und kreative Einrichtung, sondern vor allem durch die mit 2*Michelin ausgezeichnete Küche. Frau Königer steigt hier als Chef de Partie ein und begleitet das Restaurant fast zwei Jahre.



Nach dem schneereichen Graubünden und der deutschen Großstadt wählt Kerstin Königer ein Kontrastprogramm. Sie reist nach Portugal. In der Vila Joya arbeitet die ehrgeizige Jungköchin als Chef de Partie für fast ein Jahr und verwöhnt die Gäste mit Slow Food. Das Restaurant findet sich auf Platz 45 der „World's 50 Best Restaurants“ und ist seit 13 Jahren mit 2*Michelin ausgezeichnet. Frau Königer ist unter Starkoch Dieter Koschina beschäftigt, welcher das Haus Vila Joya zu Portugals bester Adresse für Gourmets gemacht hat.

Nach einer kurzen Pause, die Kerstin Königer in Deutschland verbringt, startet ihre Karriere in der Grupo Tristán in Puerto Portals in Spanien. In der Küche ist sie als Chef de Partie tätig, zusätzlich agiert sie als Assistentin von Küchendirektor Gerhard Schwaiger. Darüber hinaus übernimmt sie die Leitung der Kochschule „Fórmula Schwaiger“. Während ihrer Anstellung wird sie zum Sous Chef befördert und arbeitet nicht zuletzt, um ihre Kenntnisse zu erweitern, im Barkeepingbereich.



Zwischenzeitlich absolviert die anspruchsvolle Köchin immer wieder Praktika in den unterschiedlichsten Restaurants. Dabei achtet sie darauf, stets auf hohem Niveau zu kochen. In London, Dänemark und der Schweiz übt sie ihre Künste in weiteren, mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants.

Trotz des Erfolges in der Grupo Tristán unterbricht Kerstin Königer ihren Aufenthalt in Spanien. Durch ehemalige Absolventen wird sie auf die Steigenberger Akademie Bad Reichenhall aufmerksam. Von Januar bis Mai lernt die Akademie Frau Königer als äußerst talentierte, disziplinierte und stets heitere Schülerin im Küchenmeisterkurs kennen, den sie mit Auszeichnung vor der IHK München-Oberbayern besteht.

Nach dieser Anerkennung ihrer Leistungen bricht sie wieder nach Spanien ins „Tristán“ auf. Dort möchte sie die nächste Zeit verbringen, bis sie sich vielleicht den Traum von der Selbstständigkeit erfüllen wird. Kerstin Königer ist in der Küche in ihrem Element. Für die Zukunft wünscht sie sich lediglich Gesundheit und keinen geistigen Stillstand.

Die Steigenberger Akademie wünscht Frau Kerstin Königer alles erdenklich Gute und viel Erfolg bei der beruflichen Verwirklichung!