



# BEN KINDLER

// INHABER, GRÜNDER UND CHEFKOCH DER KOCHSCHULE

Seine Philosophie: klare Akzente in der regionalen Küche, gekonnt verfeinert mit asiatischen Aromen.

## ZUR PERSON

Geboren am: 21.08.1981  
Geburtsort: Regen  
Familie: Verheiratet/ 1 Tochter

## SPRACHEN

Deutsch ●●●●●●●●●●  
Englisch ●●●●●●●●●●

## VITA

**Kochschule Ben Kindler** 2010 - Heute  
Inhaber  
Freiburg, Deutschland

**Restaurant "Eichhalde"** 2009 - 2010  
Sous-Chef  
Freiburg, Deutschland

**Rheinhotel "Fischerzunft"** 2005 - 2009  
Chef de Partie, Chef de Cuisine (2007)  
Schaffhausen, Schweiz

**Hotel "Schneider Almhof"** 2004 - 2005  
Chef de Partie, Saucier  
Lech, Österreich

**Madinat Jumeirah International** 2004  
Chef de Partie, Poissonier  
Al Quasr, Dubai, V.A.E.

**Hotel "Schneider Almhof"** 2003  
Chef de Cuisine  
Lech, Österreich

**Restaurant "Eichhalde"** 2003  
Commis de Cuisine  
Freiburg, Deutschland

**Restaurant "Eichhalde"** 2001 - 2003  
Ausbildung  
Freiburg, Deutschland

**Grand Hotel "Sonnenbichl"** 2000  
Ausbildung  
Garmisch-Partenkirchen, Deutschland

## CHARAKTERISTIK

// authentisch // witzig  
// leidenschaftlich // kreativ  
// humorvoll // unterhaltsam  
// diszipliniert // sympathisch

## PERSONAL SKILLS

Vorträge / Speaker ●●●●●●●●●●  
TV / Bewegbild ●●●●●●●●●●  
Autor ●●●●●●●●●●  
Consulting ●●●●●●●●●●

## MEHR VON BEN KINDLER

Website [www.benkindler.de](http://www.benkindler.de)  
Instagram [/benkindler.de](https://www.instagram.com/benkindler.de)  
Facebook [@kochschulebenkindler](https://www.facebook.com/@kochschulebenkindler)



## KOCHSCHULE

Kochschule Ben Kindler  
Wallstraße 12  
79098 Freiburg

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Sa. 10:00 - 18:00 Uhr  
So. Ruhetag

## AWARDS

**Zusatzausbildung in Thailand**  
Master Course of Thai Food

**2. Platz "Jungen Wilden"** 2006  
Rolling Pin Wettbewerb

**Förderpreis, Bestes Ausbildungsergebnis** 2003  
DEHOGA

**Bester Auszubildender** 2003  
IHK Freiburg

**Förderpreis für besonders begabte Absolventen** 2003  
Franz Keller Förderpreis

## MEDIADATEN

Instagram 3.948 Follower

Facebook 1.563 Abonnenten

## PHILOSOPHIE

Aufgewachsen in Baden-Württemberg, dem kulinarischen Eldorado Deutschlands, haben regionale und saisonale Lebensmittel bei ihm ganz klar Priorität. Der direkte Kontakt zu seinen Lieferanten und Erzeugern und der Blick hinter die Kulissen eines Bauernhofes schaffen Vertrauen und ein gutes Gefühl in der Küche und am Tisch. Nicht umsonst wird er vom lokalen Fernsehen begleitet, wenn er auf dem Freiburger Münstermarkt unterwegs ist.



## PROFESSIONAL SKILLS

- Fine dining ..... ●
- Skandinavische Küche ..... ●
- Fitness Küche ..... ●
- Event Catering ..... ●
- Live Events ..... ●
- Menü-Entwicklung ..... ●
- Konzept-Entwicklung ..... ●