



# MATTHIAS GFRÖRER

// NACHHALTIGKEIT IST KEIN TREND, SONDERN EINE EINSTELLUNG

Inhaber & Chefkoch im Bio- Restaurant Gutsküche  
 Fachmann in Sachen Bio / Nachhaltigkeit  
 Produktfetschist

## ZUR PERSON

Geboren am: 23.07.1978  
 Geburtsort: Hamburg  
 Familie: Verheiratet / 2 Kinder

## SPRACHEN

- Deutsch
- Englisch
- Französisch
- Spanisch

## VITA

- Restaurant "Gutsküche"** 2009 - Heute  
 Inhaber & Küchenchef  
 Tangstedt (Wulfsfelde), Deutschland
- Mama GmbH** 2008 - 2009  
 Konzeptentwicklung & Küchenleitung  
 Hamburg, Deutschland
- Restaurant "Poletto"** 2007 - 2008  
 Chef Tournant  
 Hamburg, Deutschland
- Kulinarische Beratung, Marketing & Konzeptentwicklung** 2006 - 2007  
 Dubai/ Abu Dhabi
- Restaurant "El Raco de Can Fabes"** 2004 - 2006  
 Barcelona, Spanien
- Restaurant "Vista Palace"** 2003 - 2004  
 Monte Carlo, Monaco
- Restaurant "Margaux"** 2000 - 2003  
 Sous Chef  
 Berlin, Deutschland
- Restaurant "The Manor"** 1999 - 2000  
 West Orange/ New York, USA
- Restaurant "Landhaus Scherrer"** 1998 - 1999  
 Hamburg, Deutschland
- Hotel "Vier Jahreszeiten"** 1995 - 1998  
 Ausbildung  
 Hamburg, Deutschland

## CHARAKTERISTIK

- // aufgeschlossen
- // wertschätzend
- // authentisch
- // kreativ
- // fröhlich
- // ehrgeizig
- // kantig
- // klar

## PERSONAL SKILLS

- Vorträge / Speaker
- TV / Bewegbild
- Autor
- Unternehmer
- Consulting

## MEHR VON MATTHIAS GFRÖRER

- Website https://www.gutskueche.de
- Instagram /matthias\_gfroerer
- Facebook @matthias.gfroerer



## RESTAURANT

Gutsküche Wulksfelde  
Wulksfelder Damm 15  
22889 Tangstedt

## ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - Sa.	12:00 - 15:00 Uhr 18:00 - 22:00 Uhr
So.	12:00 - 16:00 Uhr
Mo.	Ruhetag

## KREATIVPAUSEN

Aktuell sind keine Schließzeiten in Planung

## AWARDS

<b>Green Star für Nachhaltigkeit</b> Guide Michelin	2020
<b>12 Punkte</b> Gault & Millau	2019 - Heute
<b>Bib</b> Guide Michelin	2019 - Heute

## MEDIADATEN

Instagram	72.000 Follower
Facebook	373 Abonnenten
Newsletter	5.300 Abonnenten

## PHILOSOPHIE

In der Gutsküche geht es nicht um Prädikate und Auszeichnungen oder gar Berühmtheit - hier geht es um Passion für ehrliches Küchenhandwerk, pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen. Das sind die Leitsäulen der Gutsküchen-Philosophie. Auf ihrem kulinarischen Werdegang haben Rebecca und Matthias Gfrörer in Sterneküchen auf der ganzen Welt gekocht, hier durften Sie Nachhaltigkeit und Respekt zum Produkt auf höchstem Niveau von der Pike auf lernen. Dabei formte sich ihr Traum vom geschmackvollen Restaurant mit gefühlter Gastfreundschaft.



## PROFESSIONAL SKILLS

Fine dining	●●●●●●●●●●	Live Events	●●●●●●●●●●
Französische Küche	●●●●●●●●●●	Catering	●●●●●●●●●●
Nachhaltigkeit	●●●●●●●●●●	Menü-Entwicklung	●●●●●●●●●●
Bio-Produkt Wissen	●●●●●●●●●●	Konzept-Entwicklung	●●●●●●●●●●
Brände	●●●●●●●●●●	Produkt-Entwicklung	●●●●●●●●●●