



MAURIZIO OSTER

// INHABER UND KÜCHENCHEF RESTAURANT ZEIK

Vom jungen Nachfolger zum Unternehmer und Sterne-Koch, der alle überrascht und dabei immer sympathisch und bescheiden bleibt.

ZUR PERSON

Geboren am: 05.05.1988
Geburtsort: Hamburg
Familie: Verheiratet / 2 Kinder

SPRACHEN

Deutsch 
Englisch 

VITA

- Restaurant "Zeik"** 2018 - Heute
Inhaber & Küchenchef
Hamburg, Deutschland
- "Vlet an der Alster"** 2016 - 2017
Küchenchef
Hamburg, Deutschland
- "Vlet in der Speicherstadt"** 2014 - 2016
Chef de Partie, jr. Sous-Chef, Sous-Chef
Hamburg, Deutschland
- Restaurant "ONO"** 2013 - 2014
Koch
Hamburg, Deutschland
- Hotel Vier Jahreszeiten (Grill & Haerlin)** 2011 - 2012
Commis de Cuisine
Hamburg, Deutschland
- MS Europa** 2010 - 2011
Commis de Cuisine
- Zivildienst "Caritas Hamburg"** 2010
Obdachlosenhilfe
Hamburg, Deutschland
- Side Hotel Hamburg** 2009 - 2009
Commis de Cuisine
Hamburg, Deutschland
- Best Western Hotel Prisma** 2006 - 2009
Ausbildung
Neumünster, Deutschland





MEDIADATEN

Instagram 7.150 Follower

CHARAKTERISTIK

- // authentisch // natürlich
- // innovativ // kreativ
- // sympathisch // nachhaltig
- // modern // humorvoll

PERSONAL SKILLS

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

MEHR VON MAURIZIO OSTER

- Website www.zeik.de
- Instagram [/restaurant_zeik](https://www.instagram.com/restaurant_zeik)
- Facebook [@restaurantzeik](https://www.facebook.com/restaurantzeik)



RESTAURANT

Restaurant ZEIK
Sierichstraße 112
22299 Hamburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – Sa. 10:00 – 18:00 Uhr
So. – Mo. Ruhetag

AWARDS

Newcomer des Jahres 2018
Gusto Gourmetführer

16/20 Punkte 2020
Gault Millau

Aufsteiger des Jahres 2022
Der große Guide

90/100 Punkte
Fallstaff

1 Stern und 1 Grüner Stern 2022
Guide Michelin

PHILOSOPHIE

Mit Maurizio Oster ist ein waschechter norddeutscher “Jung” Herr der Töpfe und Pfannen. Genau diese regionalen Zutaten aus seiner Heimat sind es auch, die in ihm Kindheitsgefühle wecken.

Maurizio und sein Team im ZEIK Hamburg brennen für heimische Produkte, lassen sich aber immer auch immer wieder von den Rezepturen und Techniken ferner Länder inspirieren.



PROFESSIONAL SKILLS

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