GET YOUR EXPERT

Christian Henze

Firma Christian Henze
Deutschland

„Enjoy your Life“ lautet das Lebensmotto von TV-Starkoch Christian Henze. Das Multitalent hat bereits in unzähligen Kochsendungen im deutschen Fernsehen ein Millionenpublikum mit seiner kulinarischen Expertise begeistert. Am liebsten kocht der gebürtige Füssener, der einst als jüngster Sternekoch mit eigenem Restaurant für Furore in der Szene sorgte, die mediterrane Küche mit asiatischem Einschlag, wovon auch sein Publikum profitiert – im Rahmen seiner Vorträge lassen Probier-Portionen die Zuschauer am Erlebnis „Kochkunst und gesunder Lifestyle“ teilhaben. Heute ist er unter anderem Inhaber der „Christian Henze Kochschule“, einer der größten Kochschulen Deutschlands. Längst mehr als nur ein Freizeitvergnügen ist seine Tätigkeit als Autor: Bereits 38 Kochbücher hat er veröffentlicht, darunter mehrere Bestseller. Darüber hinaus entwickelt der kulinarische Trendscout Gerichte und Produkte für verschiedene Unternehmen im Food- und Nonfood Bereich.

ERFOLG | LEADERSHIP | MARKETING | ERNÄHRUNG | LIFESTYLE | KREATIVITÄT | FÜHRUNG | GESUNDHEIT | INNOVATION

THEMENSCHWERPUNKTE

- Marketing & Motivation
- Ernährung & Lifestyle
- Fitness & Genuss

EXPERTISE / PROJEKTE

- Autor von 38 Büchern
- Kochsendung bei "MDR um 4" im MDR
- regelmäßig bei "ARD-Buffet" sowie bei Kabel eins "Abenteuer Leben" unter der Rubrik „Frag den Henze“
- Awards:
  - Beste Kochschule Deutschlands 2015
  - Cooking Together Award 2009
  - Starcookers Gourmet Award 2009
  - Goldmedaille für das Buch „Schlank geht auch anders“ in der Kategorie „Gesunde Küche“, 2021
  - Silbermedaille der gastronomischen Akademie Deutschlands für sein erstes Kochbuch, 1999

BERUFSERFAHRUNG (UNTERNEHMEN / POSITIONEN / BRANCHE)

- 2021: Restaurant Goldenes Fässle, in Kempten
- Seit 2004: Inhaber „Christian-Henze-Kochschule“
- 1999: Verleihung von 1 Michelin Stern im eigenen Restaurant
- 1995: Eröffnung des ersten eigenen Restaurants, Landhaus Henze, in Probstried
- 1989: Restaurant Aubergine - Eckart Witzigmann München (drei Michelin-Sterne)
- 1985: Kochlehre im Hotel „Lisl“, Hohenschwangau, weitere Stationen: „Schlosswirtschaft“ in Illereichen (ein Michelin-Stern), zweiter Küchenchef im Restaurant „Agnes Amberg“ in Zürich (ein Michelin-Stern), Privatkoch von Gunter Sachs

TÄTIGKEITSBEREICHE

- TV- und Sternekoch
- Spiegel-Bestseller-Autor
- Inhaber von Christian Henze Genussunternehmen mit verschiedenen Bereichen
- Internationaler Food-Trendscout und Produktentwickler für namhafte Unternehmen im Food- und Non-Food-Bereich

KUNDEN / REFERENZEN / SONSTIGES

- Hawesta Feinkost, Deutsche Lufthansa, Netto Marken Discount, Edeka, Leifheit, Elo-Stahlwaren, Ehrmann, Frischli, Kerrygold, Molkerei Meggle Gmbh und Co. KG, Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH, Versmold, Wurst Wolf, Heideblume Molkerei, Elsdrof-Rotenburg AG, Rila Feinkost GmbH und Co. KG, Sternwede, Levern, Halloren Schokoladenfabrik, HalleFreshcompany GmbH, Weinstadt Confiserie Heilemann GmbH, Woringen, R&R Icecream Deutschland GmbH, Osnabrück Edmund MERL, GmbH und Co. KG, Brühl Aroma Snacks GmbH und Co. KG, Amtzell Popp Feinkost GmbH, Kaltenkirchen Füngers Feinkost GmbH und Co. KG, Oranienbaum HASA GmbH, Burg COPACKI, Käsewerk GmbH

FORMATE & SPRACHEN

- ☐ Beratung
- ☐ Training
- ☐ Coach
- ☐ Business-Talk
- ☑ Interview
- ☑ Vortrag
- ☐ Seminar / Workshop
- ☐ Mentor
- ☐ (Podiums-)Diskussion
- ☑ Testimonial

Verfügbar

offline	online
☑ ja ☐ nein	☑ ja ☐ nein

VORTRÄGE / BERATUNG / SEMINARE

» **„Enjoy your Life“ – Kulinarischer Genuss im Berufsalltag**

- Wie man seinen Business-Alltag auch kulinarisch erfolgreich gestalten kann?
- Die Mittagspause für Feinschmecker: So machen Sie Ihre Mittagspause zu einem kulinarischen Fest
- Eckart Witzigmann & Gunter Sachs: Geschichten aus der Welt der Promi- und Model-Küche im Vergleich zu unserer Ernährung heute

» **Genuss vs. Disziplin**

- Was guter Führungsstil mit Küchenkultur zu tun hat?
- Warum ein Küchenablauf vergleichbar ist mit einem Hochleistungsunternehmen
- Was Führungskräfte von einem Küchenchef lernen können

VORTRÄGE / BERATUNG / SEMINARE

» **Die Geschichte der Kulinarik mit Blick auf heutige Trends**

- Entstehung und Entwicklung der Kulinarik?
- Mythos „Fast Food“: Warum Fast Food auch gesund sein kann
- You are fat, but your are good fat: Was bedeutet Convenience und welche Fette sind gut für uns?

INFORMATIONEN

Honorare: auf Anfrage
Reisekosten von/bis Ort: auf Anfrage

☑ Individuelle Inhaltsanpassung möglich
☐ Handout / weitere Unterlagen
☑ Publikums-Tastings: Es können Probierportionen an das Publikum verteilt sowie Kochbücher zum Verkauf angeboten werden.

MEDIEN

Sie suchen die richtigen Experten? Wir unterstützen Sie gerne! GET YOUR EXPERT
Part of Premium Leaders Club Germany GmbH
Tel.: +49 (0)8031 2343138 | Mail: office@get-your-expert.com