

FRANK BUCHHOLZ

FRANK BUCHHOLZ

Jahrgang 1967. Nach seiner Ausbildung zum Koch war Frank Buchholz als Cuisinier in folgenden Spitzenrestaurants im In- und Ausland tätig:

- „Rino Casati“, 1 Stern Michelin, Köln
- „Restaurant Robert Späth“, 1 Stern Michelin, Chesaring-Gstaad, Schweiz
- „Käfer-Stuben“, 1 Stern Michelin, München
- „Landhaus Scherrer“, 2 Sterne Michelin, Hamburg
- „Restaurant Tantris“, Heinz Winkler, 3 Sterne Michelin, München
- „Restaurant Marquesi“, 3 Sterne Michelin, Mailand
- „Restaurant Tristan“, 2 Sterne Michelin, Palma de Mallorca
- „Grand Hotel Esplanade“, Souschef, Berlin
- „Landhaus zu den Rothen Forellen“, Maître de Cuisine, Ilsenburg
- „Restaurant Brückenkeller“, Maître de Cuisine, 2 Sterne Michelin, Frankfurt

FERNSEHEN

- 2008: „Promi – Kocharena“, Fernsehkoch, VOX
- 2007: „Landesschau Rheinland- Pfalz“, Fernsehkoch, SWR
- 1997-2005: „Kochduell“, Koch in der Sendung, VOX
- 2004: „Die Männerkochschule“, RTL

VERÖFFENTLICHUNGEN

- 2008: „Kochen für Hochstapler“ (Bassermann-Verlag)
- 2008: „Frank Buchholz“ aus der Reihe „Bibliothek der Köche“ der Süddeutschen Zeitung
- 2007: „Zeit für guten Geschmack“ (Umschau)
- 2005: „Selbst gemacht“ (Image Corner)
- 2003: „Kräuterküche-Kräutergarten 2 in1“ (Gräfe Unzer)
- 2002: „Gesund genießen, Rezepte rund um Deutsches Premium-Fleisch“, Erich Kaiser und Frank Buchholz (Busse + Seewald)
- 2002: „Soup Cult. Die neue Lust am Löffeln“ (Gräfe und Unzer)
- 2000: „Simple Dishes. Einfache Gerichte – ganz schön raffiniert“ (Verlag Falken)
- „Frank Buchholz präsentiert: Herzblatt-Das Kochbuch“ (Verlag Falken)
- „Die Jungen Wilden kochen.“ Frank Buchholz u. a. (Falken-Verlag)
- 1999: „Jung, wild und anders: Mit Frank Buchholz kochen“ (Falken-Verlag)
- „Promi-Kochduell. In die Töpfe, fertig, los“ (Dumont Verlag)
- 1998: „Kochduell“ (Dumont Verlag)

AUSSERDEM

... ist Frank Buchholz Gründungsmitglied der Köche-Initiative „Die Jungen Wilden“. 1999 wurde er von „Gault Millau“ als „Innovativster Koch des Jahres“ mit drei Mützen und 17 Punkten ausgezeichnet. Er betreibt seit 2005 sein eigenes Restaurant „Buchholz“ in Mainz, das 2007 mit einem Michelin-Stern, 16 Punkten von „Gault Millau“ und 3 F im „Feinschmecker“ ausgezeichnet wurde. Außerdem wurde es im Sommer 2007 in die „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“, eine der renommiertesten und ältesten Vereinigungen für Tafelkultur, aufgenommen. Darüber hinaus bietet Frank Buchholz in seiner „Kochwerkstatt“ kreative Kochkurse an.

Fremdsprachen: Englisch, Italienisch (Grundkenntnisse)

Januar 2009