



## **Sterne- & TV-Koch Steffen Disch**

Im "Gasthaus zum Raben in Horben" bei Freiburg ist Steffen Disch seit 2005 als Inhaber und Küchenchef für gehobenen Genuss und Geschmack verantwortlich. Eine regional inspirierte Gourmetküche, die alle Facetten und Raffinessen der Küchenkunst in einer bemerkenswerten Geradlinigkeit auflöst. Ob bodenständige Gerichte, Feinschmeckermenü, badische Traditionsmenüs oder vegetarische Kreationen – Steffen Disch beherrscht in allen Arrangements den Spagat, Produkte neu zu interpretieren, ohne Ihnen die Seele zu nehmen. Ausserdem ist Disch für seine asiatischen Kreationen über die Region hinaus bekannt.

2020 Neueröffnung des Restaurants „Kuro Mori“

Seit 2007 ist Steffen Disch Mitglied bei den JRE (Jeunes Restaurateurs). Im Guide Michelin 2014 wurde Steffen Disch mit dem begehrten Michelin Stern ausgezeichnet.

### **Wichtigste Stationen:**

- Colombi Hotel – Freiburg
- Bamberger Reiter - Berlin
- Königshof – München
- Tantris – München
- Ifen Hotel – Kleinwalsertal / Österreich
- Verschiedene Auslandsaufenthalte zur Weiterbildung  
u.a. London, USA, Asien, Australien

### **Referenzen**

- vielfach ausgezeichnetes Restaurant
- 2007 Aufnahme zu den Jeunes Restaurateurs
- seit November 2013 Michelin-Stern
- Nachwuchsförderung - Azubis & Kinderkochkurse
- seit 2005 Durchführung von mehr als 800 Veranstaltungen jeglicher Art

- Durchführung & Betreuung von mehr als 450 Hochzeiten
- RabenKino / Kochkurse / Themenwochen
- Legendäre Küchenpartys mit Gastköchen
- Gastkoch auf verschiedensten Events & Messen
- Moderationen
- 2017 Europameister mit der Fussballnationalmannschaft der Spitzenköche
- 2020 Online Kochen für Dolce Gusto in Frankfurt

## **Consulting**

- Konzeptentwicklungen
- Seminare & Beratungen
- Qualitätsanalyse – Küche / F&B
- Personal Schulungen

## **TV-Auftritte**

- 2008 „Unter Volldampf“ & „Kaffee oder Tee“
- 2008 Live-Auftritt bei „Kaffe oder Tee“
- 2016 „3 Euro – 3 Gänge“ auf Kabel 1
- 2019 Tele Basel – raffinierte Einfachheit im Schwarzwald
- 2019 Basel TV – Basel geht aus
- 2019 France TC „a gueter“
- 2019 Top Chef Germany

## **Eigenes Format - „Aufge“D“ischt“ auf Kabel 1**

### ***Tips & Tricks vom Sternekoch***

- 2017 1. Episode „Wiener Schnitzel & Kartoffelsalat“
- 2017 2. Episode „Käsespätzle“
- 2018 3. Episode „Spargel mal richtig!“
- 2019 4. Episode „Die goldene Knolle“
- 2020 5. Episode „4 Sommergerichte“
- 2020 6. Episode „Schwarzwald trifft Asien“ (noch nicht ausgestrahlt)
- 2021 7. Episode „Valentinsmenü“
- 2021 8. Episode „Kalbfleischküchle / Rotkraut / Kartoffelpüree“ (noch nicht ausgestrahlt)

## **Caterings u.a.**

- 2008 - 60. Bambi Verleihung in Offenburg – 1.500 Personen
- 2013 & 2014 Presseball Freiburg – 1.400 Personen
- 2010 & 2014 Charity Night in Ulm – Radio7 – Drachenkinder – 800 Personen
- 2016 Plaza Culinaria - Organisation „Genussfestival“
- 2017 Plaza Culinaria - Organisation „Genussfestival & Charity Gala“
- 2017 „Wein am Berg“ in Sölden „Gigijoch 3.000 m“ – 300 Personen
- Gastkoch von vielen Küchenpartys bei Sternedekorierten Kollegen
- Catering in der VIP Lounge – SC-Freiburg
- Online Kochkurs in Frankfurt für „Dolce Gusto“

## **Kooperationen**

### ***Club Aldiana***

- 2015 Jury des „Cooking Cups“ in der Allianz Arena & Alcadeisa Club
- 2016 Eröffnung des Gourmetrestaurants „La Vista“ & Cooking Show
- 2017 Gourmetmenü & Cooking Shows

### ***Maledive Diamond Resort Athuruga – Planhotel Hospitality Group***

- 2017 „Dining with the Stars“ im Open-Waterrestaurant & Cooking Shows

### ***Touristik Freiburg***

- Plaza Culinaria – größte Gourmetmesse Deutschlands
- In Planung „Kulinarik am See“ – Seefestival mit Gourmet Hüttendorf

## **Mitgliedschaften**

- seit 2007 bei den Jeunes Restaurateurs
- Deutsche Fußballnationalmannschaft der Spitzenköche – 3 facher Europameister

