

GRÜSS GOTT...

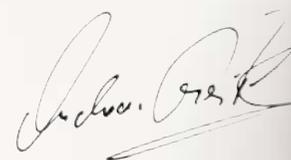
UND EIN HERZLICHES SERVUS

Kochen ist zurzeit aber auch so was von „en vogue“. Unser Fernsehprogramm wird von Kochshows geradezu überschwemmt – an guten Tipps der Profis mangelt es ebenso wenig wie an widersprüchlichen. Oft führt die mediale Kulinarik sogar so weit, dass man sich kaum mehr traut, seine Freunde zu einem gemütlichen Zusammensein einzuladen, ohne den Zwang zu verspüren, ein Amuse-Bouche vorne weg, ein Schnecken-Sushi zwischendrin und auch unbedingt etwas mit dem bei Vollmond geernteten Chili servieren zu müssen. „**Ganz ruhig bleiben!**“ kann ich da nur sagen. Vergessen Sie die ganzen kulinarischen

Weisheiten, kochen Sie nach Ihren Vorstellungen, nach Ihrem Gefühl und mit dem, was es gerade gibt. Am besten aus Ihrer Region. **Und vor allem: Kochen Sie in Ihrer Liga.** Wenn Sie sich da von dem einen oder anderen Kochbuch (kann ja auch beispielsweise eins von meinen Büchern sein) a bisserl inspirieren lassen (nur inspirieren, bitte nicht zu starr ans Rezept halten), dann werden Sie viel Freude haben – beim Kochen und Genießen.

Insider-Tipp:

Glauben Sie uns Fernsehköchen nicht jeden Schmarrn!





AKTIVITÄTEN

EIN KOCH NICHT NUR AM HERD

Die Wanderjahre

**Garmisch, Schweiz, England, Kuwait, Tunesien und zurück -
verliebt in die Bayerische Küche**

Das Forsthaus Wörnbrunn: Die erste Küchenchefstelle bei Richard Süßmeier. Ich kam damals vom Hotel Hilton - 9 Kollegen sind mir nach Grünwald gefolgt. Mit einer großartigen Küchenbrigade bekam ich die anspruchsvollen Gäste aus Grünwald recht gut in den Griff. 14 wunderbare Jahre im Forsthaus waren für meine berufliche Laufbahn ein großartiger Start.

Der Nockherberg: 2003 war der Nockherberg gerade neu entstanden - mein Job als Küchendirektor. Eine großartige Aufgabe und Herausforderung für mich, meine Jungs und Mädels. 21 an der Zahl kamen alle mit, um mit mir den Nockherberg zu erklimmen.

Die Wies'n, das Winzerer Fähdnl: Das Paulaner Festzelt „Winzerer Fähdnl“ mit rund 10.000 Plätzen stellt seit 2004 an mich als Küchenvorsitzender auf einem der größten Bierzelte auf dem Oktoberfest sehr große Herausforderungen: Organisatorisch, logistisch und insbesondere physisch und psychisch. Hier gibt's ausschließlich Superlative.

Die Grünwalder Einkehr: 2009 eröffnete Peter Pongratz die Grünwalder Einkehr. Hier trage ich für die planerische, technische, organisatorische und kulinarische Strukturierung der Küche die Verantwortung. Es ist mir immer eine Freude, mich um das Wohl unserer verehrten Gäste zu kümmern.

ICH BERATE SIE GERN!

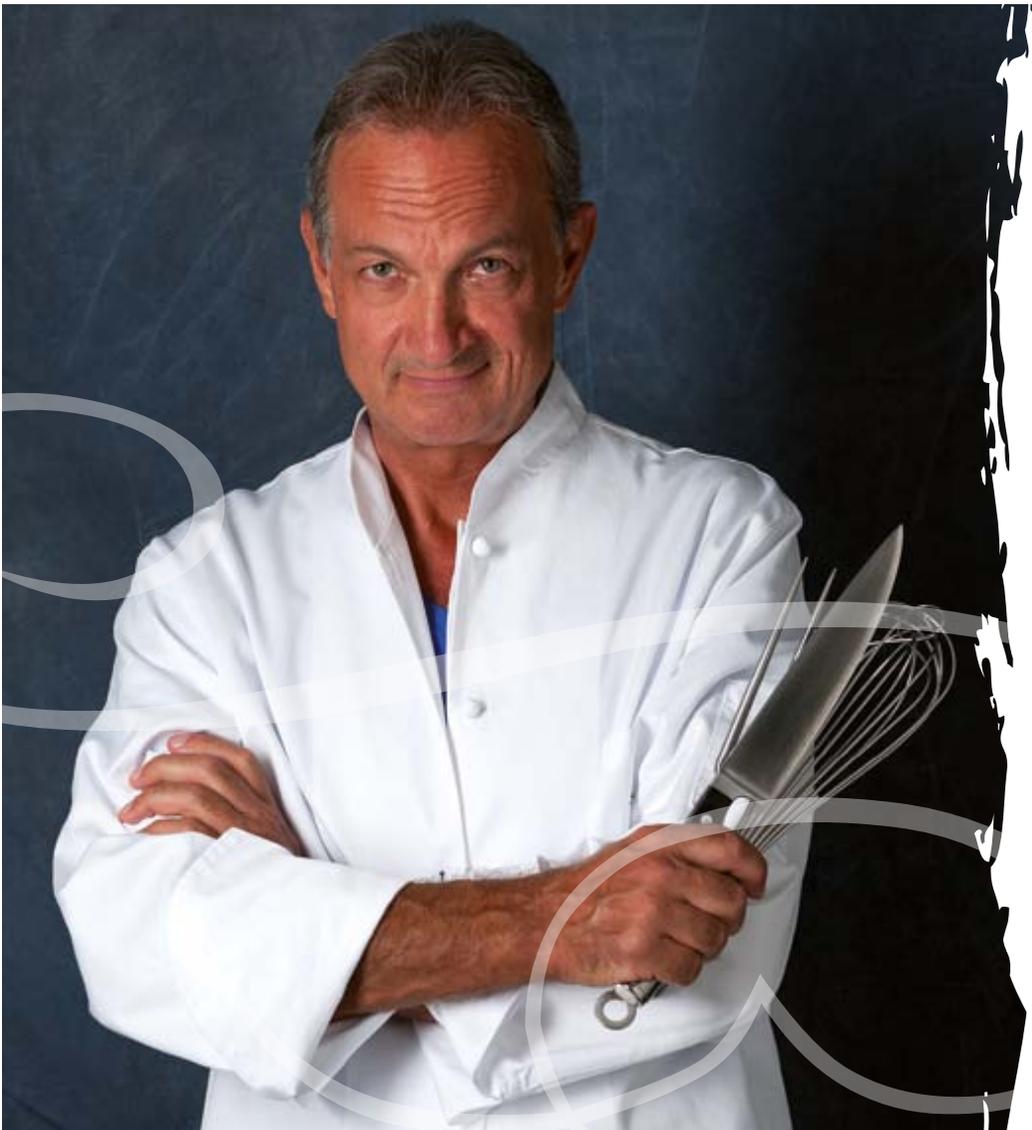
GASTRO CONSULTING

**Weil niemand alles weiß –
und weil wir alle (mal) Unterstützung brauchen!**

Dem „Neugründer“ oder dem
im geschäftlichen, stressigen Alltag stehenden Profi
offenbaren sich teilweise Herausforderungen oder gar Hürden,
die einfach besser durch optimale Beratung und einen
vertrauenswürdigen fairen Partner „auf Zeit“ gemeistert
werden können.



Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de



ICH BERATE SIE GERN!

GASTRO CONSULTING

**Hier sehe ich den
Schwerpunkt meiner
Unterstützung für
Sie und Ihr Unternehmen.**

**Falls Sie nur eine dieser
Fragen mit ja beantworten
können, würde ich
mich, freuen wenn Sie
mich kontaktieren.**

- ★ Sie machen sich selbstständig und wünschen sich konzeptionelle Unterstützung von einem Partner, der Ihre Sprache spricht?
- ★ Sie planen eine neue Küche oder einen Küchenumbau?
- ★ Sie möchten expandieren und brauchen jemand, der dies plant und umsetzt?
- ★ Sie wünschen sich rationellere Arbeitsabläufe in Ihrem Betrieb?
- ★ Sie wollen Ihre Kalkulationen auf den Prüfstand stellen, um Ihre Rendite zu verbessern?
- ★ Sie sind selbstständig und suchen nach einem neuen „bayerischen Input“?
- ★ Sie wünschen sich kreative, pfiffige Rezeptideen und jemanden, der sie erfolgreich realisiert?

Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de

MEDIENAUFTRITTE

DER TV-KOCH

Wir in Bayern

Andreas Geitls Devise, mit kreativen, einfach nachvollziehbaren Anregungen Ihre Küche zu inspirieren, ist auch bei Medienauftritten sein primäres Ziel und nicht zuletzt Grund für vielfältige Präsenz in Fernsehen, Presse und Rundfunk.

BR: Die Männer-WG

Drei starke Typen – ein starkes Team. Besondere Kennzeichen: Gartenschere, Küchenmesser und Schlagfertigkeit. Für den „Grünen Daumen“: Gartenexperte Mody. Das Zepter des Küchenchefs schwingt Andreas Geitl. Er hat saisonale Schmankerl-Ideen auf der Pfanne. Moderator Michael Sporer komplettiert das Trio. Und er ist nicht auf den Mund gefallen: Diese drei „Verrückten“ nennen sich schlicht „Die Männer-WG“.

ARD: Verrückt nach Meer

Nachdem Andreas Geitl 2010, 2013 und 2015 auf Kreuzfahrt war, ist er laut seiner Aussage „verrückt nach Meer“ geworden.

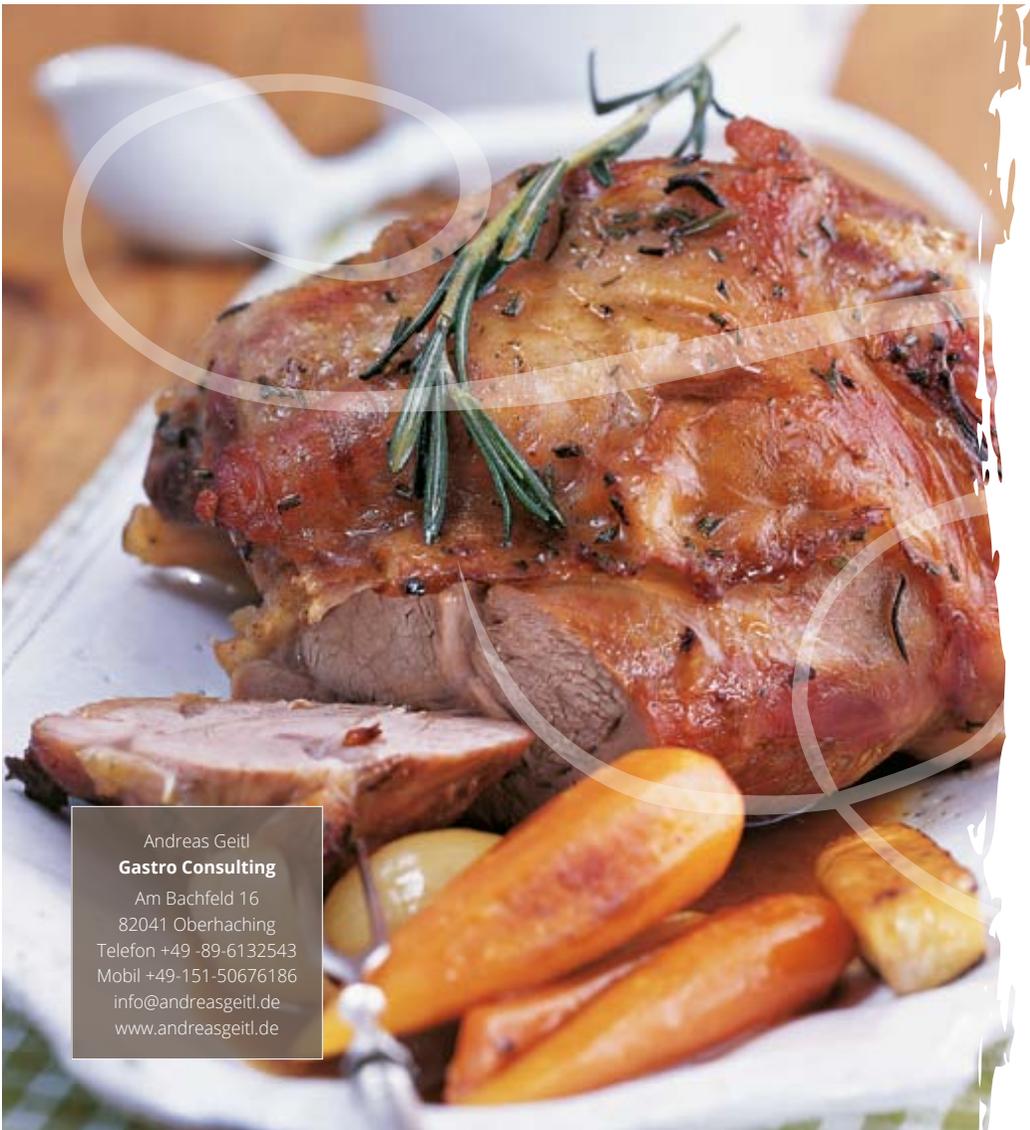
Die Kameras der ARD waren immer dabei, wenn er die Fischmärkte auf Madeira besuchte, beim Churrasco in Buenos Aires Flank Steaks grillte oder die Suppenküchen auf Sri Lanka verunsicherte. Dass er dabei auch auf dem Schiff seine Schmankerl, stets gepaart mit der jeweiligen Landesküche, in seiner charmannten bayerischen Art zelebrierte, gehörte zu den Highlights auf der „Albatros“ und der „Artania“.

„Herzlichen Dank an Dich Andreas und Deine liebe Frau Heidi, ich hoffe Ihr kommt wieder“, Kapitän Morten Hansen.



Andreas Geitl
Gastro Consulting

Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de



Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de

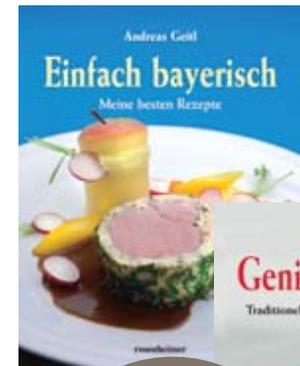
EINFACH RAFFINIERT - RAFFINIERT EINFACH

KOCHBÜCHER

Andreas Geitl ist ein Spezialist der bayerischen Küche, die er mit raffinierten Kreationen auch gerne mal mutig aufmischt.

Seine bayerische Küche Der bayerische Koch bleibt seiner Philosophie treu. Er kocht weltoffen und trotzdem bayerisch, versucht immer seine internationalen Eindrücke in die Heimat einzubinden. Endlich darf der Braten wieder Braten sein – nur besser, raffinierter, bekömmlicher! Sein Leitspruch „Nur was sich ändert, bleibt gleich“.

Die Vielfalt und Raffinesse, welche man der bayerischen Küche leider erst im zweiten Moment ansieht, liebt er. Deshalb ist die traditionelle Küche sein Fundament, auf das er baut und welches er weiterentwickeln möchte.



Sie wollen eines seiner Kochbücher kaufen? Das geht ganz leicht auf andreasgeitl.de oder überall im Fachhandel



DIE BAYERISCHE

SCHMANKERL-APP

**Die App für Bayerische Schmankerl im App Store
für iPhone und iPad. Herausgeber der Rezepte für bayerische
Esskultur ist Andreas Geitl**

Andreas Geitl hat 70 seiner schönsten Rezepte in dieser App zusammengestellt. Mit der Auswahl wird er seinem Ruf als Spitzenkoch zwischen Tradition und Moderne gerecht. Seine Rezepte sind weltoffen, kreativ, sehr vielseitig und mit Pfiff – ohne das Traditionelle und Heimatverbundene der bayerischen Küche zu verlieren.

Die Gerichte der neuen Schmankerl-App sind allesamt inspirierend, leicht nachkochbar, raffiniert und unkompliziert zugleich.



Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de



Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de

UNWIDERSTEHLICH DIE...

APFELKÜCHERL IN DER MANDELKRUSTE

Für ca. 4 Personen

Für die Apfelkücherl

2 bis 3 Äpfel
(Gloster, Gala oder
Granny Smith)

Für den Teig

150 g Mehl • 1 Eidotter
125 ml helles Bier
Salz • 1 EL Öl • 2 Eiweiß
30 g Zucker

Zum Backen

Mehl zum Wenden
80 g gehobelte Mandeln
Fett zum Ausbacken

Zum Wenden

80 g Zucker
1 EL Zimt

Äpfel schälen, mit einem Rundstecher vom Kerngehäuse befreien und jeweils in drei oder vier Ringe schneiden. Aus Mehl, Eidotter, Bier, einer Prise Salz und Öl einen flüssigen Teig herstellen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Apfelringe in Mehl wenden, zuerst in den Bierteig tauchen und anschließend eine Seite der Kücherl in den Mandeln wälzen. Sofort in heißem Fett von jeder Seite 2 bis 3 Minuten schwimmend ausbacken.

Aus dem Fett herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Den Zucker mit dem Zimt vermengen und die Apfelringe darin wenden.

Tipp: Dazu passen fruchtige Soßen und cremiges Eis. Apfelkücherl, so meine ich, sind hinreichend bekannt und beliebt, aber mit den Mandeln werden Sie einfach unwiderstehlich.

IHR WEG ZUM ERFOLG

DIE KITCHEN HOTLINE!

**Egal, wo es brennt
(aber besser rufen Sie an, bevor es brennt....)**

Die Kitchen-Hotline ist nur einen Anruf entfernt!
Wir helfen direkt und kompetent bei Ihren Problemen
rund um Küche und Herd.
Durch unsere langjährige Erfahrung sind wir der richtige
Partner, wenn mal Not am Mann ist.

**Telefonische Rundumbetreuung
mit persönlicher Note!**



Andreas Geitl
Gastro Consulting
Am Bachfeld 16
82041 Oberhaching
Telefon +49 -89-6132543
Mobil +49-151-50676186
info@andreasgeitl.de
www.andreasgeitl.de