

## Gregor Raimann – Kurzbeschreibung

Gregor Raimann ist mit Herz und Seele Gastronom und mit seinem eigenen, erfolgreichen Unternehmen raimannConcepts als Gastronomieberater tätig. Als gelernter Koch mit anspruchsvollen beruflichen Stationen in der Spitzengastronomie war er unter anderem bei der gastronomischen Legende Josef Viehhauser im Le Canard in Hamburg, beim Koch des Jahres 2015 Thomas Macyszyn oder bei TV-Koch Nelson Müller tätig. Er selbst ist ein gern gesehener Gastkoch auf verschiedensten kulinarischen Veranstaltungen. Zudem ist Gregor Raimann Hotelbetriebswirt und war als F&B Supervisor in Amerika tätig. Gregor Raimann präsentiert neben all seinen anderen Aufgaben gern seine Leidenschaft für Genuss und Kulinarik deutschland- und auch europaweit auf vielen verschiedenen Events. Als Showkoch ist er unter anderem auf Messen aktiv und begeistert seine Gäste und Zuschauer mit frisch zubereiteten Speisen, bevorzugt mit Waren aus regionalem Anbau. Engagements im Bereich Produktpräsentation, Kochkurse und die Mitwirkung bei TV-Produktionen runden sein vielfältiges Tätigkeitsfeld ab.

## Gregor Raimann – Vita

Geboren 1976 in Halle an der Saale in Osten Deutschlands, lebt und arbeitet Gregor Raimann mittlerweile in der Weinbauregion Rheingau. Seit 1993 gilt seine Leidenschaft der Gastronomie. Im Laufe der Jahre hat er in allen Bereichen der Gastronomie gearbeitet und eine Vielzahl von Betrieben von innen gesehen, beraten und eröffnet. Durch seine Tätigkeit in der Spitzengastronomie über die Schulverpflegung bis hin zu Megaevents wie der Formel 1 oder der WM 2006, auch in diversen Küchen mit Sterneköchen oder im Burgerladen und auf Kreuzfahrtschiffen, konnte er einen breiten Erfahrungsschatz aufbauen. In den letzten Jahren ist er mit seiner Firma raimannConcepts auch verstärkt international unterwegs.

## Hier finden Sie ein paar ausgewählte Stationen seiner kulinarischen Karriere:

- Käfers, Wiesbaden – Kochlehre
- Fishermans, Wiesbaden, Bruno Hendrich (15 Punkte Gault Millau)
- Nassauer Hof, Wiesbaden, Klaus-Jürgen Weingartz (15 Punkte Gault Millau)
- Le Canard, Hamburg, Josef Viehhauser (1 \* Michelin und 17 Punkte Gault Millau)
- Schote, Essen, Nelson Müller (1 \* Michelin, 15 Punkte Gault Millau)
- Navette, Rüsselsheim, Thomas Macyszyn (1 \* Michelin, 16 Punkte Gault Millau)
- Heidelberg Hotel Management School Abschluss als staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt  
Älteste Hotelfachschule Deutschlands
- Hyatt Regency, Baltimore, USA – F&B Supervisor Interimsküchenchef Nassauer Hof  
Wiesbaden, Restaurant Orangerie (15 Punkte Gault Millau)
- Mitglied bei Koch-Vereinigung Cooking Aces
- Referent, Experte und Berater für Waste Management bei United Against Waste e. V.

Im Sommer 2015 wurde die enge Zusammenarbeit mit Torsten von Borstel für das Projekt United Against Waste begründet. Gregor Raimann verfolgt damit das Ziel, sich gemeinsam gegen die Verschwendung zu engagieren und Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. Dafür ist er europaweit in unterschiedlichsten Einrichtungen sehr erfolgreich unterwegs.