

Lebenslauf

Peter Bissinger



Peter Bissinger

Inder Gartel 41
D-63517 Rodenbach

p.bissinger1@gmx.de

Küchenmeister, Patissier,
Restaurantfachmann

Deutsche Regionalmannschaft
 Nationalmannschaft
 Olympiamannschaft

- 1971 – 1974 Ausbildung zum Koch im Hotel Eiss, Leonberg
- 1974 – 1975 Ausbildung zum Konditor im Hotel/Restaurant" Münchner Hilton
- 1976 – 1977 Ausbildung zum Restaurantfachmann im
Hotel/Restaurant Hilton, Wien und dann Zürich
- 1978 Restaurant Ochsenpost, Tiefenbronn (1 Stern im Michelin)
- 1979 – 1981 Robert Bosch Krankenhaus, Stuttgart (Diätkoch)
- 1981 Restaurant Schlossgarten, Stuttgart (1 Stern im Michelin)
Hotel –Restaurant, Hirsch in Botnang(Stuttgart)
- 1982 Feinkost Böhm, Stuttgart
- 1983 Lehrgang zum Küchenmeister mit Abschluss, Frankfurt
- 1983 – 1984 Flughafengastronomie als Küchenchef, Stuttgart
(1 Stern im Michelin)
- 1984 Hotel Regent, Hongkong
(ausgezeichnet als weltbestes Hotel 1984)
- 1985 Selbstständig:
- 1985 – 1998 Feinschmecker-Restaurant „Altes Haus“, Kirchheim/Teck
- 1992 – 2005 Stadthalle, Kirchheim/Teck
- 1993 – 2005 Partyservice für bis 1500 Personen
- 2002 – 2005 Diskothek „Red Room“, Göppingen
- 1999 – 2006 Hotel/Restaurant "Weinschmecker im Park", Kirchheim/Teck
- 2006 -2007 Commerzbank-Arena-Frankfurt Aramark Küchenleiter

Peter Bissinger
Küchenmeister