Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

Geburtsdatum	28. Nov. 1973
geboren in	Kassel
Wohnort	Köln
Eltern	Gudrun (Puppenkünstlerin) und Roland (Verwaltungsoberrat a.D.) Kotaska

Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

TV-Koch, TV-Präsenzen (Auszug)

RTL2	„Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ (2004)
ProSieben	Mittagsmagazin „SAM“ (2004)
ZDF	„Kerners Köche“ (2005)
ZDF	„Lanz kocht“ (2006)
VOX	„Die Küchenchefs" (seit 2008)
ZDF	„Die Küchenschlacht” (2009, Jurymitglied)
ZDF	“ZDF-Fernsehgarten” (seit 2014)
ZDF	„Die Küchenschlacht“ (seit 2014, Moderation)
RTL	„Dance Dance Dance“ (2016)
RTL	“Ninja Warriors Deutschland“, 2017)
Kabel1	„Gekauft, Gekocht, Gewonnen“ (2018)
Kabel1	„Mein Lokal, Dein Lokal“ (seit 2019)
ZDF	„Volle Kanne“ (seit 2020)
ZDFDigital	„Volle Kanne“ (Clips, seit 2020)
Sat1	Buchstaben Battle" (2021)

Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

Star-und-Sternekoch-Werdegang (I)

1980 – 1984	Grundschule in Schauenburg-Elgershausen
1984 – 1990	Friedrichsgymnasium in Kassel
1990 – 1991	Carbon County Christian High-School
1991 – 1994	Friedrichsgymnasium in Kassel
Mai 1994	Abschluss Abitur
1994 – 1995	Ausbildung zum Hotelfachmann Schloss Bühlerhöhe
1995 – 1998	Ausbildung zum Koch Gourmetrestaurant Imperial, Schlosshotel Bühlerhöhe (1 Michelin-Stern, 18 Punkte Gault Millau)
Juli 1998	Commis de Cuisine Gourmetrestaurant Imperial, Schlosshotel Bühlerhöhe
Oktober 1998	Demi-Chef de Cuisine, Restaurant Drei Stuben in Meersburg (1 Michelin-Sern, 18 Punkte Gault Millau)
Dezember 1998	Praktikum Hotel Traube, Tonbach, Schwarzwaldstube (3 Michelin-Sterne, 19 Punkte Gault Millau)
Januar 1999	Chef de Partie Entremetier Gourmetrestaurant Imperial, Schlosshotel Bühlerhöhe
September 1999	Chef de Partie Restaurant Hohlbein's, Frankfurt am Main (13 Punkte Gault Millau)
Dezember 1999	Chef de Partie Gardemanger / Patissier, Restaurant Die Quadriga, Hotel Brandenburger Hof in Berlin (1 Michelin-Stern, 17 Punkte Gault Millau)
November 2000	Sous-Chef Gourmetrestaurant Andermann Bar & Restaurant Andermann GmbH, Berlin (seit November 2001 1 Michelin-Stern), Erwerb der Ausbildereignungsverordnung

Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

Kochbücher

2008	„Die Kochprofis – Das Kochbuch“
2012	„Kochen mit den Küchenchefs“
2012	„Street Food“
2018	„Das Plus-3-Prinzip – Einfach kochen mit wenig Zutaten“

Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

Mario Kotaska

Teamspieler mit Perfektionismus und guter Laune

Kontakt

Manuela Ferling Management

Waldenburger Straße 1
32547 Bad Oeynhausen

Telefon : 05731 / 1 56 13 30 bzw. -1331
manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de