

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Silvio Eberlein

Berufstätigkeit

- 1992-1993 Best Western „Hotel Obermühle“
Garmisch-Partenkirchen
Commis Saucier und Alleinkoch
- 1993-1996 Hotel „Reindl’s Partenkirchner Hof“
im Gourmet Restaurant
Garmisch-Partenkirchen
Hotel „Reindl’s Partenkirchner Hof“
im Gourmet Restaurant
Demi-Chef Cuisine
Chef Gardemanger 15 Gault-Millau-Punkte
- 6/1996-3/2002 “Historisches Gasthaus Buschkamp“
13 Punkte GM
und Gourmetrestaurant „Auberge le
Concarneau“
Bielefeld
1* Michelin und 18 Gault-Millau-Punkte
Küchenchef
- 2002-2003 Romantik Restaurant
„Brogsitter’s Sanct Peter“
Bad Neuenahr
Restaurant Brogsitter und Weinkirche
1* Michelin und 16 Gault-Millau-Punkte
2. Küchenchef
- 2003-2009 Best Western Premier Hotel Krautkrämer
Münster
15 Gault-Millau-Punkte
Küchenchef

2009-2012	Gräflicher Park Hotel & Spa Restaurant „Caspar’s“ und Pferdestall Bad Driburg 3 Bestecke Aral Schlemmer-Atlas Küchenchef
2012-2013	HUBERTUS Alpin Lodge und Spa Balderschwang Küchenchef Eröffnung des Gourmetrestaurant EdelWeiss 3 Bestecke Aral Schlemmer-Atlas
2013-2013	Romantik Hotel Deimann Schmallenberg Küchendirektor sofort 2 Kochmützen im "Der große Restaurant&Hotel Guide" erkocht und 2 Bestecke im Aral Schlemmer-Atlas
seit 2014	Maritim Hotel Schnitterhof und Restaurant Hotel Hof Hueck Bad Sassendorf Küchendirektor

Wehrdienst

1993-1994	Grundwehrdienst bei der Flugabwehr anschließend Koch und Schichtleiter im Offiziersheim
-----------	---

Berufliche Weiterbildung

1997	Workshop über Sou vide garen
1999	Workshop bei 3 Sterne Koch Ferran Adrià über Espuma
2000	Seminar „Wildkräuter in der Küche“ bei Jean Marie Dumaine im Restaurant « Vieux Sinzig »
2007	Bescheinigung gemäß AEVO
2010	Weinschulung-Ina Finn
2011	Valrhona in Paris-Versailles „Kreative Desserts“

Kochbücher (mitgewirkt)

2008 Westfalen touristisch,kulinarisch,lecker
2012 Jahrbuch Westfalen
2012 Fürstliche Leibspeisen "Désirée Nick"
2015 Westfalen Appetit auf Heimat
"25 Jahre Verein Westfälisch Genießen"

Köchen mit den ich gekocht habe

Dieter Müller 3 Sterne
Frank Rosin 2 Sterne
Dieter Koschina 2 Sterne
Norbert Niederkofler 2 Sterne
Stefan Hermann 1 Stern
Björn Freitag 1 Stern
Elmar Simon 1 Stern
Johann Lafer 1 Stern
Sören Anders 1 Stern

Sendungen

ARD Mittagmagazin
WDR 2 Radio
WDR Spitzenkochtip