

## Über Hubertus Tzschirner



Hubertus Tzschirner ist Koch mit klassischer Ausbildung. Heute präsentiert er mit seiner Firma „esskunst“ innovative Küche weltweit auf Messen, in Workshops, Kochkursen und bei Caterings. Von der Prozessfindung bis zur Implementierung neuer Techniken in gewohnte Küchenabläufe vermittelt Tzschirner in seinen Seminaren Küchenmeistern und Hobbyköchen seine Definition von Genuss und Geschmack. Dieses Wissen findet man gebündelt in seinen preisgekrönten Publikationen.

Hausbergstrasse 14  
61231 Bad Nauheim  
Deutschland

Fon +49.(0)6032.937 88 22  
Mobil +49.(0)178.2 45 12 61

mail@hubertus-tzschirner.de  
[www.esskunst.eu](http://www.esskunst.eu)

Kontonummer 777 11 99 01  
Deutsche Bank Friedberg  
Bankleitzahl 500 700 24

IBAN  
DE83500700240777119901  
BIC/SWIFT-Code  
DEUTDEDBFRA

UST-ID 58 912 573 463

Tzschirners erstes Kochbuch **„Sous-Vide - der leichte Einstieg in die sanfte Garteknik“** ist bereits ein Standardwerk und wurde zum „Best Professional Cookbook“ Deutschlands gewählt.

Mit seinem zweiten Werk **„Fingerfood deluxe – Lollies & Cones“** präsentiert er ausgefeilte, exzellente Speisen en miniature: die nächste Generation Fingerfood. Das Kochbuch wurde in Deutschland mit „Best Foodphotography“ ausgezeichnet. Beide Bücher erhielten beim Literarischen Wettbewerb des GAD – Gastronomische Akademie Deutschlands die Goldmedaille.

In seinem dritten Werk **„Roh! - Die neue Definition von Rohkost“** präsentiert er zusammen mit Thomas Vilgis die Neuauflage des Trendthemas als Standardwerk. Dieses Buch wurde ebenfalls in Deutschland mit „Best Foodphotography“ ausgezeichnet.

Tzschirners Erfolg ist geprägt durch viel Spaß, Leidenschaft, Individualität und Professionalität sowohl im Umgang mit hochwertigen Produkten als auch mit seinen Gästen und Kollegen.