

FRANK BUCHHOLZ



Kurzbiographie

Jahrgang 1967. Seit 2005 betreibt er das Restaurant „Buchholz“ in Mainz, das 2007 mit einem Michelin-Stern, 16 Punkten von „Gault Millau“ und 3,5 F im „Feinschmecker“ ausgezeichnet wurde. Außerdem wurde es im Sommer 2007 in die „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“, eine der renommiertesten und ältesten Vereinigungen für Tafelkultur, aufgenommen. Seit 2011 zusätzlich Eröffnung des Restaurants „Bootshaus“ am Mainzer Winterhafen, das mit 13 Punkten im „Gault Millau“ ausgezeichnet wurde. Nach seiner Ausbildung zum Koch war Frank Buchholz als Cuisinier in folgenden Spitzenrestaurants im In- und Ausland tätig:

- „Rino Casati“, 1 Stern Michelin, Köln
- „Restaurant Robert Späth“, 1 Stern Michelin, Chesaring-Gstaad, Schweiz
- „Käfer-Stuben“, 1 Stern Michelin, München
- „Landhaus Scherrer“, 2 Sterne Michelin, Hamburg
- „Restaurant Tantris“, Heinz Winkler, 3 Sterne Michelin, München
- „Restaurant Marquesi“, 3 Sterne Michelin, Mailand
- „Restaurant Tristan“, 2 Sterne Michelin, Palma de Mallorca
- „Grand Hotel Esplanade“, Souschef, Berlin
- „Landhaus zu den Rothen Forellen“, Maître de Cuisine, Ilsenburg
- „Restaurant Brückenkeller“, Maître de Cuisine, 2 Sterne Michelin, Frankfurt

Fernsehen

- seit 2009: „ARD Buffet“, Fernsehkoch, ARD
seit 2008: „Promi Kocharena“, Fernsehkoch, VOX
seit 2007: „Landesschau Rheinland-Pfalz“, Fernsehkoch, SWR
2013: „Beef Buddies“, Fernsehkoch, ZDFneo
2012: „Beef Brothers“, Fernsehkoch, ZDFneo
2011: „Kochen mit Knall“, Fernsehkoch, Kabel1
2009: „Kocharena“, Fernsehkoch, VOX
1997-2005: „Kochduell“, Fernsehkoch, VOX
2004: „Die Männerkochschule“, RTL

Veröffentlichungen (Auszug)

- 2012: „Rezepte aus dem Bootshaus“ (Tre Torri)
2010: „Männer kochen anders“ (VGS)
2008: „Kochen für Hochstapler“ (Bassermann)
2008: „Frank Buchholz“ aus der Reihe „Bibliothek der Köche“ der Süddeutschen Zeitung
2007: „Zeit für guten Geschmack“ (Umschau)
2005: „Selbst gemacht“ (Image Corner)
2003: „Kräuterküche-Kräutergarten 2 in1“ (Gräfe Unzer)
2002: „Gesund genießen, Rezepte rund um Deutsches Premium-Fleisch“, Erich Kaiser und Frank Buchholz (Busse + Seewald)
2002: „Soup Cult. Die neue Lust am Löffeln“ (Gräfe Unzer)
2000: „Simple Dishes. Einfache Gerichte – ganz schön raffiniert“ (Falken); „Frank Buchholz präsentiert: Herzblatt-Das Kochbuch“ (Falken); „Die Jungen Wilden kochen.“ Frank Buchholz u. a. (Falken)
1999: „Jung, wild und anders: Mit Frank Buchholz kochen“ (Falken); „Promi-Kochduell. In die Töpfe, fertig, los“ (Dumont)
1998: „Kochduell“ (Dumont)

Außerdem

... ist Frank Buchholz Gründungsmitglied der Köche-Initiative „Die Jungen Wilden“. 1999 wurde er von „Gault Millau“ als „Innovativster Koch des Jahres“ mit drei Mützen und 17 Punkten ausgezeichnet. 2012 würdigt ihn der „Schlemmer Atlas“ als „Aufsteiger des Jahres“. Darüber hinaus bietet Frank Buchholz in seiner „Kochwerkstatt“ kreative Kochkurse an.

Fremdsprachen: Englisch, Italienisch (Grundkenntnisse)

Homepage: www.frank-buchholz.de