

# FRANK BUCHHOLZ



## Kurzbiographie

Jahrgang 1967. Von 2005 – 2015 betrieb 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. Ende 2015 entschied sich Frank den Michelin Stern abzugeben. Seither hält er in den Räumlichkeiten des „Buchholz“ seine legendären Kochkurse ab.

Im Sommer 2007 wurde Frank Buchholz in die „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“, eine der renommiertesten und ältesten Vereinigungen für Tafelkultur, aufgenommen. 2011 eröffnete er das Restaurant „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 (Auswahl)

- seit 2017: „Lecker an Bord“, WDR  
2022: „Kühlschrank öffne Dich“, Sat. 1  
2020: „Grill den Henssler“, Kochcoach, VOX  
2018: „Das perfekte Promi Dinner- Köche Spezial“, VOX  
2017: „Grill den Profi“, Kochcoach, VOX  
2017: „ZDF Zeit“, Dokumentation, Koch, ZDF  
2016: „Koch im Ohr“, Kochcoach, ZDF  
2016: „Kampf der Köche“, Fernsehkoch, Sat. 1  
2013 - 2016: „Grill den Henssler“, Kochcoach, VOX

- 2013- 2014: „Beef Buddies“, Fernsehkoch, ZDFneo  
 2012: „Beef Brothers“, Fernsehkoch, ZDFneo  
 2011: „Kochen mit Knall“, Fernsehkoch, Kabel1  
 seit 2009: „ARD Buffet“, Fernsehkoch, ARD  
 2009: „Kocharena“, Fernsehkoch, VOX
- 2008 - 2013: „Promi Kocharena“, Fernsehkoch, VOX  
 seit 2007: „Landesschau Rheinland-Pfalz“, Fernsehkoch, SWR  
 1997-2005: „Kochduell“, Fernsehkoch, VOX  
 2004: „Die Männerkochschule“, RTL

## Veröffentlichungen (Auszug)

- 2021: „Lecker an Bord: Eine kulinarische Reise durch NRW“, Hölker-Verlag  
 2016: „Querfeldein“, Becker Jost Volk Verlag  
 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)

[www.frank-buchholz.de](http://www.frank-buchholz.de)  
[www.facebook.com/SterneKochBuchholz/](https://www.facebook.com/SterneKochBuchholz/)  
[www.instagram.com/frankbuchholz/](https://www.instagram.com/frankbuchholz/)