

Andreas Miessmer – Steckbrief

- **Beruf:** Koch, Foodstylist, Autor, Foodberater
- **Wohnort:** Friesenheim, Baden-Württemberg



Beruflicher Werdegang

- **Ausbildung:** Gelernter Koch mit Erfahrung in Spitzen- und Sternerestaurants
- **Selbstständigkeit:** Seit über 25 Jahren als Foodstylist und Autor tätig
- **Tätigkeiten:**
 - Foodberater und -entwickler
 - Betreiber einer eigenen Kochschule und eines Food-Ateliers für Film und Fotografie
 - Durchführung von Kochkursen und Events für Hobbyköche und Unternehmen

Kulinarische Philosophie

- **Motto:** „Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“
- **Schwerpunkte:**
 - Regionale und saisonale Küche
 - Kreative Präsentation und Foodstyling
 - Bewusstsein für gesunde und transparente Lebensmittelherkunft

Publikationen

- **Buch:** *The Buffet by Andreas Miessmer* – Ein Fachbuch für Profis mit umfassenden Einblicken in die Welt des Buffets

Engagement für gesunde Lebensmittel

- **Mitgliedschaft:** Aktives Mitglied der IG FÜR (Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel)
- **Ziel:** Förderung des Bewusstseins für gesunde Ernährung und transparente Lebensmittelproduktion

Andreas Miessmer kombiniert kulinarisches Handwerk mit ästhetischem Anspruch und setzt sich aktiv für eine bewusste Ernährungskultur ein. Seine vielfältigen Angebote reichen von exklusiven Kochkursen über Foodstyling bis hin zu mobilen Catering-Lösungen.