

MUT ZUR LÜCKE



beweist
Alexander Herrmann

Mit Studium verbindet Alexander Herrmann vor allem geistiges Workout & alkoholische
zeitl. Er selbst hat nicht studiert, aber das Fach Mod & Tutschlag hätte ihn besonders
interessiert. Der gebürtige Kulmbacher stammt aus einer Hoteliersfamilie. Sein Lieblingsessen als Kind:
Calzone, Schotel & Käse, weil Bogensätze ziehen sich an.
Er besuchte die Hotelfachschule Bavaria und absolvierte eine Kochlehre in Nürnberg. Die Prüfung zum
Küchenmeister bestand er als Jahrgangsbester, obwohl sein geistige Horizont... lassen wir
das! Seit 2008 besitzt das Restaurant im »Herrmann's Romantik Hotel« in der Nähe von Kulmbach einen
Michelin-Stern. Als Herrmann diesen bekam, dachte er: » WARDE ABERE AUCH WIRKLICH
ZEIT!!! « Aber das ist nicht alles, was das Hotel zu bieten hat: Es beherbergt sogar eine
Kochschule. Damit will Herrmann erreichen, dass der Umsatz im Hotel passt.
Für sich selbst kocht er übrigens besonders gerne Pasta, Nudeln und Spaghetti,
denn er hasst Mehlspeisen. Seit 2009 ist er Gastgeber des »Palazzo« in
Nürnberg, wo er eine fantastische Show mit kulinarischen Meisterwerken verbindet. Daran macht ihm
besonders Spaß, dass wenn 4 Stunden Stamm und Carbon kann. Seine
Leidenschaft für gutes Essen transportierte er durch seine Kochbücher nicht nur in die Küchen des Lan-
des, sondern auch ins Fernsehen. Bei »The Taste« coacht er sein Team aus Hobby- und professionellen Kö-
chen. Das Beste daran ist die Ehrlichkeit und Nachhaltigkeit. Mit seinen Kollegen
Frank Rosin, Roland Trettl und Cornelia Poletto versteht er sich ja, schon – einfach weil
wir halt uns „ja schon“ verstehen. In diesem Sinne rät Alexander Herrmann allen
Studenten dieser Welt: Nur ein bewagte. Po wird erfolgreich ! Dein

Alexander Herrmann ist Sternekoch und Hotelier. Ein weiteres seiner Steckpferde: Das »Palazzo« in Nürnberg, das eine artistische Show mit einem geschmackvollen Dinner verbindet. Viele kennen ihn sicherlich auch aus der Fernsehshow »The Taste«. Hier coacht er motivierte Hobbyköche, um ihnen zum eigenen Kochbuch zu verhelfen. Auch in diesem Metier hat der Kulmbacher schon Erfahrung: In seinem Buch »Geschmacksgeheimnisse« bringt er in über 150 Rezepten auch Laien anspruchsvolle Kochkunst näher.
Mut zur Lücke beweist das nächste Mal: Bodo Wartke

Und im
nächsten audimax?

- Party
- Digitalisierung
- Masterspecial

Wann?

Ab 06.12.2019
an deiner Hochschule!