

## Andreas Wahrstätter

Gigglingweg 17

A – 6371 Aurach

T: +43 664 113 0180

[Andreas.Wahrstaetter@gmail.com](mailto:Andreas.Wahrstaetter@gmail.com)

[www.kochschmiede.at](http://www.kochschmiede.at)



## WERDEGANG

Andreas Wahrstätter schloss bei „Hasi“ Unterberger in Kitzbühel sein Ausbildung ab, blieb noch ein Jahr und ging dann für jeweils zwei Jahre nach Wiesbaden und München. In Wiesbaden bildete er sich im Restaurant „De Franc“, das damals zu den fünf besten Restaurants Deutschlands – ausgezeichnet mit 4 Hauben – gehörte und in München im Restaurant „Aubergine“, geleitet vom Koch des Jahrhunderts Eckart Witzigmann, weiter. Rückblickend prägten die Jahre bei Witzigmann seinen Stil am Meisten.

Als Personalprobleme im elterlichen Betrieb – die Giggling Stube – den damals 22-Jährigen dazu zwangen nach Hause zurück zu kehren, war er zwar nicht erfreut, betrachtete die Übernahme der Küche jedoch als Herausforderung, die es zu meistern galt. Die Umstellung der Speisekarte von Hausmannskost auf leichte, ernährungsbewusste Speisen aus frischen Zutaten aus der Region, wurde prompt (1993) mit 3 GaultMillau-Hauben und einem 1 Michelin Stern belohnt. Zu dieser Zeit galt Andreas Wahrstätter mit seinen 23 Jahren, als der Jüngste 3 Hauben Koch Österreichs.

Nachdem seine Eltern 2008 in Pension gingen, wollte sich Andreas neuen Herausforderungen stellen und übernahm 2009 den Schwarzen Adler in Jochberg. Sein Ziel war weg von den Hauben und gute gehobene Wirtshausküche zu kochen – obwohl natürlich die traditionellen Klassiker aus der Giggling Stube nicht fehlen durften. Der Erfolg gab ihm wiederrum Recht.

Heute betreibt Andreas Wahrstätter ein erfolgreiches Catering und Private Cooking Unternehmen. Dabei hat er nichts an der Leidenschaft fürs Kochen eingebüßt und begeistert seine Kunden im privaten Umfeld von Kitzbühel bis München.

