

Beruflicher Werdegang Sascha Stemberg

Geboren 19.06.79

Restaurant Stemberg Anno 1864

Kuhlendahler Straße 295

42553 Velbert-Neviges

Telefon 02053.5649

Fax 02053.40785

www.stemberg.tv

Ausbildung zum Koch

im Restaurant Kuhs, Heiligenhaus

Weitere Stationen:

Pomp Duck and Circumstance bei Hans-Peter Wodarz

Restaurant Victorian bei Günter Scherrer, Düsseldorf 1 Michelin-Stern

Confiserie Maushagen, Düsseldorf

Zivildienst als Koch in der Klinik Hattingen-Holthausen

Restaurant Hummerstübchen bei Peter Nöthel, Düsseldorf 2 Michelin-Sterne

Hotel Paradis Mauritius

Ausbildereignungsschein IHK

Ausbilder für GASTRONOMIE-BERUFE IHK seit 2002

Mitglied im Prüfungsausschuss IHK Kreis Mettmann 2004

TV-Auftritte:

TV-NRW – Echt Lecker, SAT 1 Regional TV, TV-GUSTO,

WDR Spitzenkochtipps, sowie weitere WDR-Sendungen, LTU Bordfernsehen

2002 – 2. Platz NRW Jungkoch-Meisterschaft Chaine d.R.

2003 – 2. Platz NRW Jungkoch-Meisterschaft Chaine d.R.

2003 – 4. Platz Nationale Meisterschaft Chaine d.R.

Seit 2004 im FAMILIENUNTERNEHMEN

Haus Stemberg Anno 1864 in 5. Generation als verantwortlicher Küchenchef mit 10 Köchen bzw. Azubi tätig.

Mit Walter Stemberg gemeinsame Kolumnen in der WELT AM SONNTAG

Fachzeitschrift GASTROTEL, TOP MAGAZIN RUHRSTADT, INSIDE KAMPEN,

SCALA, AvD Reisemagazin, wöchentlich Tipps in „Frau Aktuell“ etc.

Seit 01.04.04. mit Walter Stemberg WELTWEIT Bordfernsehen in allen

Flugzeugen der LTU - Märkte in Urlaubsländern, Kochsendungen im Bord-TV,

Rezepte im Bordmagazin

Seit 19.01.04 Chef Rotisseur in der Confrerie de la CHAINE DES ROTISSEURS.

Seit April 2006 EUROTOQUES-CHEF.

Im April 2007

im Buch „Die 2007 besten Restaurants“ (Focus, Pellegrino) auf Rang 185.

Ebenfalls Rang 185 „Die besten Deutschen Köche“

Seit Jan. 2009: Fernsehsendung „Kochalarm“ im 14-tägigen Wechsel, Donnerstags in der Aktuellen Stunde (WDR)

Seit Sommer 2009 Mitglied der Jeunes Restaurateurs D'Europe.