



BACHMEIER

genussfreuden

BACHMEIER GENUSSFREUDEN

Das ist schnörkelloser Genuss mit klarem Bezug zu Bayern
und vor allem zu meiner niederbayerischen Heimat.

Ich will Menschen mitnehmen, auf eine kulinarische Reise mit regionalen und frischen Produkten.

Am Ende geht es immer um unsere Gäste und unser Versprechen:

Qualität ohne Kompromisse, Lebensfreude und Genuss!

A handwritten signature in black ink, reading "Hans-Jörg Bachmeier". The signature is written in a cursive style with a large, stylized initial "B".

VITA HANS JÖRG BACHMEIER

- Gebürtig aus Eggenfelden/Niederbayern, Jahrgang 1966
- Ausbildung zum Koch im elterlichen Unternehmen
- Kulinarischer Feinschliff bei renommierten Sterneköchen, darunter Eckhart Witzigmann, Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck
- Seit 2004 Gründer, Executive Chef und Gesellschafter im Restaurant Blauer Bock im Herzen Münchens
- Seit 2020 Entwicklung und Aufbau eines Portfolios unter dem Dach der Eigenmarke Hans Jörg Bachmeier
- Seit 2020 Gründer, Bachmeier genussfreuden Restaurant, Bar, Feinkost, Kochschule
- Auszeichnungen:
GaultMillau, Michelin, Falstaff, Feinschmecker, Delikat Essen, Gusto, Süddeutsche Zeitung, Bunte, essen&trinken



SIGNATUR

- Qualität & Zuverlässigkeit
- Vertrauen und Respekt
- Authentizität und moderner Zeitgeist
- Gelerntes Handwerk und Kreativität
- Verbundenheit mit der Region



AKTIVITÄTEN

■ TV

- Eigene Kochsendung „Einfach. Gut. Bachmeier“ im Bayerischen Fernsehen seit 2012
- Mehrere eigene Formate im Bayerischen Fernsehen
- BR-Fernsehkoch mit Präsenz in diversen Unterhaltungsformaten des Senders
- Auftritte in Kochshows der ProSiebenSat.1 Media Group

■ Media, Kochbücher:

- „Heimat schmeckt am besten“ (2019, Autor)
- „Streetfood“ (2016, Autor)
- „Einfach. Gut. Bachmeier“ (2013, Autor)
- „Einfach genießen. Witzigmann & Freunde“ (2013, Co-Autor)
- „Kochen zum kleinen Preis“ (2011, Co-Autor)
- „Zwei Köche ein Buch. Tim Mälzer & Eckart Witzigmann“ (2010, Co-Autor)

AKTIVITÄTEN

- Kolumne:
 - Kolumne mit Rezepten und Tipps in der Tageszeitung Münchner Merkur
 - Monatlicher Kochkurs mit Lesern, die Berichterstattung erfolgt in einer Vollseite
- Kochschule
 - In Kooperation mit V-ZUG in deren neu eröffnetem „ZUGORAMA“ Showroom in München (2020)
- Kochlabor
 - Produktentwicklung
 - Food Fotografie, Videos
- Social Media



YouTube

<https://www.bachmeier-genussfreuden.de/>

LIFE STYLE RESTAURANT BAR FEINKOST

- München Innenstadt, Nähe Viktualienmarkt, Westenriederstraße 43
- Kulinarisches Konzept:
 - Qualität ohne Kompromisse für ein breiteres Publikum (Food Trends)
 - Regionale und frische Produkte modern interpretiert
- Set-up: Live Cooking (im Raum), Seated @ Bar & Table (Hochtische, Tische), offene Küche
- Interior: Schnörkellos, klar, modern. Internationales Design – Bezug zu Heimat und Handwerk





BACHMEIER

genussfreuden

www.bachmeier-genussfreuden.de

RESTAURANT | BAR FEINKOST KOCHSCHULE

info@bachmeier-genussfreuden.de

