

## Kochatelier Berlin - „Entspannt Kochen Genießen“

**„Entspannt Kochen Genießen“ ist nicht nur der Slogan für das Kochatelier Berlin und die zwei Chefköche Marko Kermer und Marcus Buckow, sondern auch das Credo für jeden Kochkurs in Berlins Mitte.**

**Kochen ist nicht mehr nur Mittel zum Zweck, es ist Leidenschaft, Spaß und ein Event, zu welchem das Kochatelier Sie beinahe täglich in eine der drei Locations einlädt. Das Atelier nimmt Sie mit auf eine Weltreise der Genüsse.**



Entspannt Kochen Genießen“ ist nicht nur der Slogan für das Kochatelier Berlin und die zwei Chefköche Marko

Kerner und Marcus Buckow, sondern auch das Credo für jeden Kochkurs in Berlins Mitte. Kochen ist nicht mehr nur Mittel zum Zweck, es ist Leidenschaft, Spaß und ein Event, zu welchem das Kochatelier Sie beinahe täglich in eine der drei Locations einlädt. Das Atelier nimmt sie mit auf eine Weltreise der Genüsse.



## Von Italien bis Israel - für Anfänger bis Profi

Ob Italiens Pasta, Israels Lammspezialitäten und die Küche der Maori. Lernen sie was man alles mit Sieglinde der Kartoffel zaubern kann oder wie man den Fisch dazu bekommt sich in den Reis zu verlieben um zu einer Sushi-Rolle zu verschmelzen. Ob Anfänger, Hobbykoch oder Profi, das Kochatelier bietet jedem den passenden Einstieg. Vom Basis-Kochkurs bis hin zur Sterneküche, die Profis des Ateliers holen Sie dort ab wo sie stehen und zeigen Ihnen gerne die kleinen und großen Tricks um ein leckeres Mehrgängemenü zu zaubern.

Natürlich gibt es zu jedem Kurs auch ausführliche Rezepte dazu, damit sie zu Hause mit einem tollen Menü ihre Gäste beeindrucken können. Die beiden Chefs des Kochatelier sind gestandene Küchenprofis die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben.



**Die beiden Macher hinter dem KochAtelier Berlin**

Marcus Buckow wurde 1971 in einer Stadt geboren, deren Küche damals so einfallsreich war wie ihre Plattenbauten: Berlin. So ist es nur der Kochkunst seiner Mutter zu verdanken, dass er die kulinarischen Seiten an sich entdeckte. Das Berliner "Palasthotel" verschaffte ihm die grundlegenden Kenntnisse in allen Sparten der Küche, bevor ihn das "Hilton"-Hotel am Gendarmenmarkt zum Commis de cuisine berief. Während eines dreijährigen Gastspiels in der Schweiz brachte er es zum Sous chef im Meiringer "Parkhotel du Sauvage". Zurück in Berlin ließ sich Marcus an der Hotelfachschule zum Betriebswirt ausbilden. Es begann seine Karriere bei der Gerresheim-Catering GmbH, die den Küchenkünstler zu seinesgleichen führte: So dirigierte er drei Jahre lang das Gastronomie-Ensemble der Komischen Oper, bevor er weitere vier Jahre die Berliner Philharmonie abschmeckte. Seine letzte Station war die Media Consulta News Cafés in Berlin und Köln, die er von der Eröffnung an begleitete. Spätestens seine Kinder lehrten Marcus die Freude am Lehren. Seinen internationalen kulinarischen Erfahrungsschatz will er nun an Sie weitergeben und begrüßt Sie im Kochatelier Berlin. Marko Kermer wurde 1974 in Guben, nahe der polnischen Grenze, geboren.

Das Kochen wurde ihm quasi in die Wiege gelegt, da seine Eltern bereits zu dieser Zeit den Sprung in die gastronomische Selbständigkeit vollbracht hatten. Von den Erfahrungen in den elterlichen Betrieben inspiriert, zog es ihn 1993 nach Hannover, wo ihn das Hotel "Heide Kröpke" in die internationale Welt der Küche einführte. Als er drei Jahre später in das Restaurant "Zeik" nach Hamburg wechselte, wurde er bereits Chef de partie. 1999, er war inzwischen Souschef des mit 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichneten "Zeik" geworden, verließ er diese euroasiatischen Küchengefilde. Im Restaurant "Vienna" in Hamburg vollendete Marko seine Fertigkeiten in der französischen Küche, bevor er als Küchenchef und Ausbilder in die elterlichen Betriebe nach Guben zurückkehrte. Nach seinem Gubener Heimspiel verschlug es ihn wieder zurück nach Hamburg. Im Ringhotel "Bokel Mühle" zeichnete er sich abermals als Küchenchef verantwortlich. Ab 2003 war Marko als Küchenchef und Ausbilder im Golfclub "Falkenstein" tätig. Dort verzauberte er die Mitglieder und Gäste des wohl bekanntesten deutschen Golfclubs mit seinen kulinarischen Hochgenüssen.



2005 wurde er Küchenchef der Media Consulta News Cafés in Berlin und Köln, wo er Marcus Buckow kennenlernte. Dort reifte die gemeinsame Idee, ihr gastronomisches Know how einem breiten Publikum in angenehmer Atmosphäre näher zu bringen. Mit Marcus und Marko haben schon große Namen wie Müller, Zacherl, Wiener und Kleeberg das Kochatelier Berlin zu einer Erlebniswelt für kulinarische Entdeckungsreisen gemacht. Seien also auch sie einmal Gast wenn es heißt, La cucina italiana, Sushi und Co. oder Adam für Eva kocht. Weitere Informationen unter [www.kochatelier-berlin.de](http://www.kochatelier-berlin.de).

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)