



MARKUS SEMMLER

STERNEKOCHE & SPITZENGASTRONOM

PERSÖNLICHES

- 11.10.1966 in Rothenburg/F.
- 0172/9022330
- m.semmler@kochkunst-ergebnisse.de
- Knesebeckstr. 76, 10623 Berlin
- @m.semmler
- Staatsangehörigkeit: deutsch

AUSBILDUNG

REALSCHULABSCHLUSS
Burgsitzschule Spangenberg
1983

LEHRE ZUM KOCH
EUREST, Melsungen
08/1984 – 06/1985

STAATL. GEPRÜFTER GASTRONOM
UND KÜCHENMEISTER
Hotelfachschule Heidelberg
08/1992 – 07/1993

SPRACHEN

- Deutsch
- Englisch
- Französisch

BERUFSERFAHRUNG

HOTELDIREKTOR & GESCHÄFTSFÜHRER

FÄHRHAUS Koblenz | 05/2024–11/2024

- Intérim-Geschäftsführer zur strategischen Neuausrichtung des Hauses
- Umsetzung eines innovativen Spa-Konzeptes, Erschließung neuer Vermarktungswege
- Konzeption einer neuen hochwertigen Kulinarik im Gourmetrestaurant „GOTTHARTS“

KOCH FÜR BESONDERE ANLÄSSE & STAATSEMPFÄNGE

Bundeskanzleramt | seit 2003

- Entwicklung von Menüvorschlägen in Absprache mit dem Protokoll
- Kulinarische Leitung des Staatsempfangs

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Kochkunst & Ereignisse GmbH | seit 2000

- Spezialisiert auf Schaukochen und hochkarätige Großevents sowie exklusive Privatveranstaltungen
- Red Dot Gala, 1. Guide-Michelin-Gala, u.a.

INHABER UND KÜCHENCHEF

Markus Semmler DAS RESTAURANT | 2011 – 2019

- Restaurantbetrieb à la carte und Veranstaltungen
- Ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 17 Punkten im Gault Millau

GASTRONOMISCHER BERATER

relexa Hotelgruppe | 2001 – 2010

- Beratung der Geschäftsführung, Schulung und Coaching von Küchen- und Serviceteams
- Entwicklung regionaler und nachhaltiger Speisekonzepte, Begleitung von

AUSZEICHNUNGEN

- Restaurateur des Jahres GAULT MILLEAU (2000)
- 1 MICHELIN Stern (2015–2019)
- 17 Pkt im GAULT MILLEAU (2013–2019)
- Berliner MEISTERKOCHE (1998, 2016)
- MEISTERKOCHE des Ostens (1999)
- „Aufsteiger des Jahres“ DER FEINSCHMECKER (1997)
- „Bester Nachwuchskoch Deutschlands“ (1996)
- „Koch des Monats“ DER FEINSCHMECKER (1996)

REFERENZEN

- Erfahrungen als Gast- und Starkoch in diversen FERNSEHFORMATEN, u.a. ARD, ZDF, RTL, ProSieben, Sat 1
- „How to – Küchenbasics mit Markus Semmler“, diversen Folgen auf Chefkoch.de
- Bewirtete STAATSOBERHÄUTER: George Bush, Bill Clinton, Joe Biden, Helmut Kohl, Gerhard Schröder, Angela Merkel, Olaf Scholz, Emmanuel Macron, Tony Blair, Silvio Berlusconi, Wladimir Putin, Boris Johnson, Justin Trudeau, u.v.m.
- Bewirtete KÖNIGSHÄUSER: Großbritannien (Elisabeth II, Charles III), Spanien (Juan Carlos), Belgien, Niederlande, Schweden, Brunei u.a.

MARKUS SEMMLER

STERNEKOCHE & SPITZENGASTRONOM

BERUFSERFAHRUNG (FORTS.)

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Restaurant „Sturmhaube“ Kampen, Sylt | 2006 – 2009

GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

Restaurant „Stil“ im Stilwerk, Berlin | 2006 – 2009

KÜCHENDIREKTOR

Schlosshotel Cecilienhof, Potsdam | 1995 – 1997

KÜCHENCHEF, GASTRONOMISCHER DIREKTOR

Schlosshotel Kranichstein, Darmstadt | 1994 – 1995

SOUSCHEF

Landhaus Meister, Kassel | 1992

SOUSCHEF

Hotel Hohenhaus, Herleshausen | 1991

SOUSCHEF

Petermanns Kunststuben, Zürich | 1989 – 1990

KOCH

Romantikhotel, Bad Hersfeld | 1987 – 1988

WEHRDIENST

Marineversorgungsschule, List auf Sylt | 1985 – 1986

QUALIFIKATIONEN

- Erfahrung mit in allen gängigen Buchungs- und Reservierungsportalen, wie u.a. Booking.com und OpenTable.de
- Expertise in Spezialsoftware für die Gastronomie und Hotellerie, wie u.a. Protel, Fidelio.

Berlin, 21.01.2025