

# FRUIT LOGISTICA 2015

## BERLIN 4|5|6 FEBRUAR

[TICKETS ▶](#)





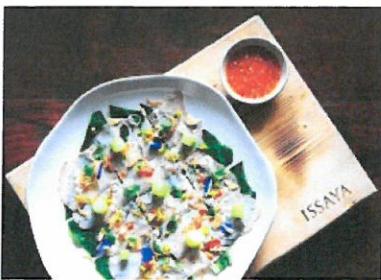

INTERNATIONAL TRADE JOURNAL FOR THE HOTEL, RESTAURANT AND CATERING INDUSTRY

| Gastronomie | GV/Catering | International | Rankings | Bildergalerien | Termine | Abonnement | Mediadaten | E-Paper | Shop  
 | International | Branchennews | | Kontakt | Anwender-Ideen | Stars |  Suche



### Internationale Branchennews

#### Pierre Nierhaus: Fachbesuch bei Ian Kittichai in Bangkok und NYC



Alle Fotos: Ian Kittichai

Einen der innovativsten und einflussreichsten Köche und seine Restaurants lernen die Teilnehmer der Trendworkshops von Pierre Nierhaus in Bangkok und New York kennen: Chef Pongtawat Chalermkittichai, genannt Chef Ian.

Der durchschlagende Erfolg seines legendären Thai-Restaurants Kittichai in New York im Jahr 2004 brachte Ian Kittichai den internationalen Durchbruch. Heute ist er mit seinen Restaurants auf drei Kontinenten vertreten, seine preisgekrönten Kochbücher sind Verkaufsschlager,

seine Koch-Show Chef Mue Tong (Golden Hand) wird in 70 Ländern ausgestrahlt und er tritt regelmäßig in „The Iron Chef“ im thailändischen Fernsehen auf.

„Ian Kittichai ist einer der innovativsten Köpfe unserer Branche. Seine Talente reichen dabei weit über die Küche hinaus. Er hat ein exzellentes Gespür für die Branche, bündelt Talente und ist trotz seiner großen Erfolge bodenständig und bescheiden geblieben“, beschreibt Pierre Nierhaus den berühmten Koch, den er vor Jahren in New York kennenlernte.



Issaya Siamese Club Bangkok

Seither sind Kittichais Restaurants aus seinen Trendworkshops nicht mehr wegzudenken. Bei der bevorstehenden Trendtour nach Bangkok stellt Nierhaus das 2011 eröffnete Flagship-Restaurant Issaya Siamese Club vor, das zu den besten 50 Restaurants Asiens zählt. In der thailändischen Metropole ist Kittichai außerdem mit der Hyde & Seek Gastro Bar, dem ersten nose-to-tail Restaurant Smith und seit 2014 mit einem Kochstudio sowie dem Nightlife-Konzept Namsaah Bottling Trust vertreten.

Nach New York hat Kittichai neben innovativer Thai-Küche sein Dessert-Konzept Spot Dessert Bar gebracht. Auch in Mumbai (KOH by Ian Kittichai) und Barcelona (Murmuri) ist er präsent. Für die Konzeptentwicklung nutzt er seine 2008 gegründete Beraterfirma Cuisine Concept Co., mit der er renommierte Hotel- und Gastronomiekunden wie Indochine und Hakkasan berät.



Chef Ian Kittichai

Die Expertise des Multitalents (Karrierestationen z.B. im Restaurant Claude's in Sydney und dem Four Seasons Hotel Bangkok als damals erster Thai Executive Chef eines 5-Sterne-Hotels weltweit) wird heute auch von Organisationen wie der InterContinental Hotel Group oder den Vereinten Nationen geschätzt. Aktuell treibt Kittichai, auch als Mitbegründer des World Street Food Congress bekannt, die Multiplikation des Formats Spot Dessert Bar voran.

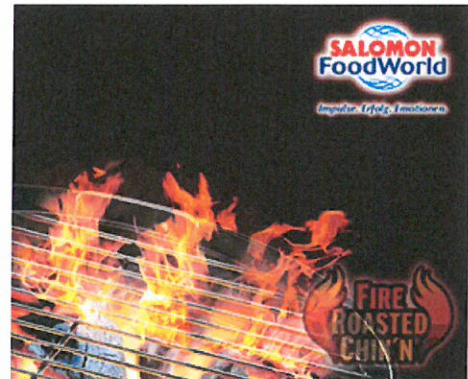
Ian Kittichai ist nur eine von diversen

### Die aktuelle Ausgabe |



15th European Foodservice Summit  
 Top 99 Operators in Europe  
 Interview: Mark Angela, COO SSP Group

| gv-praxis | food-service | FoodService Europe & MiddleEast | E-Paper: FoodService Europe & MiddleEast | Eas-Klasse junior



### Newsletter |

Alles, was die Branche bewegt - kompakt und übersichtlich im [cafe-future.net Newsletter](#).  
 Kostenlos - Dreimal pro Woche.

[Newsletter abonnieren |](#)

Branchengrößen, mit deren Konzepten Pierre Nierhaus die Teilnehmer seiner Trendworkshops vertraut macht. Für Schnellentschlossene gibt es noch 3 Restplätze für den Trendworkshop Bangkok (22.-25.1.2015) sowie 4 Plätze für New York (26.2. – 1.3.2015). Information und Anmeldung siehe Website:

[www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

06.01.2015, MW - Redaktion food-service

Gefällt mir Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

Weitere Branchennews vom 06.01.2015:

**McDonald's: Markenkampagne zum 60. Birthday weltweit**

**KFC: 2015er Start mit neuer TV-Kampagne**

**Primus Service: Engagiert für Qualität und Umwelt**

**ZNU: VII. Zukunftskonferenz Food am 4. März in Herdecke**

# BIOFACH2015



| Bildergalerien |

| Study-Tours |

Nürnberg: 5th Franconian Foodtruck RoundUp 2015



| Facebook |

| Facebook |

Schon auf Facebook? Jetzt Fan werden!

Die gemeinsame Online-Plattform von gv-praxis, food-service und FoodService Europe & Middle East bringt redaktionelle Kompetenz in die virtuelle Welt: Wir sind ab sofort auch auf Facebook!

cafe-future.net



Willkommen auf der Facebook-Seite

von cafe-future.net,  
der Online-Plattform für  
den Ausser-Haus-Markt

Cafe  
FUTURE.net

[www.facebook.com/cafe-future](http://www.facebook.com/cafe-future)

[Seitenanfang](#) | [Seite drucken](#)

Gastronomie Branchennews Industrienews Produktnews Food Produktnews Technik Gesetze/Richtlinien Rankings Jobbörse food-service	GV/Catering Branchennews Industrienews Produktnews Food Produktnews Technik Ess-Klasse junior Gesetze/Richtlinien Rankings Jobbörse gv-praxis	International Branchennews Rankings Trendscout Market Information Blog FoodService Europe & Middle East	Rankings Gastronomie GV/Catering International Ausser-Haus-Markt	Bildergalerien Events Study Tours	Termine Fachevents Messen
Abonnement food-service gv-praxis FoodService Europe & Middle East Ess-Klasse junior Print-Archiv Newsletter	Service Mediadaten Shop Jobbörse	RSS feed	Kontakt food-service gv-praxis FoodService Europe & Middle East cafe-future.net Food -Service (CR/SR) Food Service (Polen)	Print-Archiv gv-praxis food-service FoodService Europe & Middle East Der Hotellier	Impressum Datenschutz