



Curriculum Vitae

Persönliche Daten

Name	Björn Rauschenplat
Kontakt	Mobil 0176 20 60 98 12 Mail bjoern.rauschenplat@gastgewerbe-service.de
Geburtsdatum	26.02.1977
Geburtsort	Hildesheim

Weiterbildungen

Staatl. gepr. Betriebswirt
IHK Erfurt

Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikation gem. AEVO (Ausbildereignung)
IHK Erfurt

Zulassung als Lehrkraft für den fachpraktischen Unterricht
Staatliches Schulamt Mittelthüringen

Qualifizierung zum Serviceausbilder BaE
hiba impulse GmbH/ Handwerkskammer Thüringen

Fördermittelberater
Europanorat Berlin

Beratung

Beratung von Unternehmen im Sicherheitsbereich und Tourismus
Seit 2005

Berufliche Laufbahn

Stellvertretender Geschäftsführer
Betriebsberatung DEHOGA Thüringen

Betriebsleiter Projekt BLEND berlin kitchen and bar
ACCOR Pullman Berlin Schweizerhof

Gesellschafter Alt Weimar GbR
Hotel und Restaurant Alt Weimar

Geschäftsführender Gesellschafter Erbenhof GmbH
Restaurant und Café Erbenhof

Handlungsbevollmächtigter
Fischer Betriebs GmbH

Ausbildungscoach
HOGA Ausbildungsverbund Erfurt

Ausbildungsleiter/ Lehrer für den fachpraktischen Unterricht
ergab- Erfurter Gastro Bildung gGmbH Weimar

Verkaufsleiter Westeuropa
Erfurter Bekleidungswerke

Barchef
S&H Discotheken GmbH Erfurt

Leiter des Ordonnanzdienstes
Offiziersheimgesellschaft Lauda-Königshofen

Chef de Rang
Radisson SAS Hotel Erfurt

Chef de Rang
Kurhotel „Der Quellenhof“ Bad Kreuznach

Berufsausbildung

Ausbildung zum Restaurantfachmann
Kurhotel „Der Quellenhof“ Bad Kreuznach

Ehrenamtliche Tätigkeiten

seit 2012-	Mitglied der Aka (Zentrale Aufgabenstelle für kaufmännische Abschluss- und Zwischenprüfungen) Nürnberg für den IHK Bundesverband
seit 2010-	Fachbeirat der Messe Erfurt für die Internationale Kochkunstausstellung IKA / Olympiade der Köche 2012 und die jährlich stattfindende inoga / Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit
seit 2008-	Berufen durch den Dehoga Thüringen als Trainer für die Thüringer Mannschaft bei den Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
seit 2007-	Vorsitzender des Verbandes der Serviermeister VSR in Thüringen

Auszeichnungen Wettbewerbe

2016	Juror Deutsche Meisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
2014	Juror Deutsche Meisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
2013	Juror Deutsche Meisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
2013	Deutscher Vizemeister bei den Profimeisterschaften der Serviermeister
2012	Teilnahme Olympiade der Köche IKA Erfurt
2011	Deutscher Vizemeister bei den Profimeisterschaften der Serviermeister
1997	Vizemeister Nahetal Preis in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

Mitgliedschaften in Berufsverbänden

Union International des Mâitres d'Hotel UIMH
Verband der Serviermeister Deutschland VSR
International Bartenders Association IBA
Deutsche Barkeeper Union DBU

Veröffentlichungen (Auszug)

<https://www.anger1erfurt.de/b2b/pressebereich-anger-1-erfurt/aktuelle-pressemitteilungen/erfurt-kocht/detail/>

https://issuu.com/tophotel/docs/service-zeit-7_8_2013/4

<http://www.oberstrifftsaehne.com/2016/10/aus-originalunterlagen-und-kochbuchern.html>

<http://www.genios.de/presse-archiv/artikel/TA/20161026/banden-machen-jagd-auf-speisepilze-/43851194-ERFURT.html>

<http://weimar.thueringer-allgemeine.de/web/lokal/leben/detail/-/specific/Ein-Profi-leitet-den-Erbenhof-in-Weimar-232875421>

<http://weimar.thueringer-allgemeine.de/web/lokal/leben/detail/-/specific/Neuanfang-im-Alt-Weimar-mit-Duo-aus-dem-Erbenhof-692837028>

<http://m.otz.de/startseite/detail/-/specific/Sehnsuchtsorte-am-Weimarerer-Frauenplan-588017587>

http://stiftung-gastronomische-bildung.de/fileadmin/stiftung-gastronomische-bildung.de/Dokumente/Taetigkeitsbericht_2015.pdf

NEUERÖFFNUNG

Wo das Zebra grüßt



Hübsch angerichtet: Die Speisen im Blend.

Samstag, 13. Januar 2018 / von Tina Engler

Berlin. „Da steht ein Pferd auf dem Flur“, das jedenfalls könnte man meinen, wenn man das Restaurant Blend Kitchen & Bar betritt. Direkt neben dem Hotel Pullman Schweizerhof, nur einen Katzensprung vom Zoologischen Garten entfernt, empfängt das Lokal die Gäste mit entspannter Loungemusik. Chilliges Ambiente, atmosphärisches Licht – und mittendrin kein Pferd, aber dafür ein gigantisches Zebra. Aus rund sechs Metern Höhe überwacht das Kunstobjekt das Geschehen im neuen Szenetreff von Berlins Westen. Bereits seit Ende Oktober hat das Blend an sieben Tagen in der Woche für seine Gäste geöffnet. Zum Lunch und zum Dinner bietet es lokale Klassiker in neuem Gewand. Die Bar könnte sich leicht zu einem Hotspot entwickeln, der nicht nur die Hotelgäste des benachbarten Pullman Schweizerhof anzieht.

Das Blend ist allerdings kein Hotelrestaurant. Obgleich es von seinen Räumlichkeiten her zum Hotel Pullman Schweizerhof gehört, fungiert es als eigenständiger Betrieb. Was sich nicht zuletzt auch dadurch zeigt, dass Björn Rauschenplat, Gastgeber und Betriebsleiter der Location nicht zu den täglichen Hotel-Meetings muss, sondern sich gemeinsam mit Küchenchef und Foodblogger Steffen Sinzinger (37) voll auf die ständige Weiterentwicklung des Restaurants konzentrieren darf. Völlig frei von Konzernstrukturen, sieht der gebürtige Erfurter das Blend als eine Art Spielwiese der Genüsse – und hier darf er mit seinem jungen Team der Kreativität freien Lauf lassen. Bevor das Blend Kitchen & Bar im Herbst seine Pforten öffnete, suchte Rauschenplat als Berater für AccorHotels zunächst erst mal den lokalen Markt. Die Hauptstadt gilt als extrem schwieriges Pflaster für die Gastronomie. „Neue Läden schießen fast täglich wie Pilze aus dem Boden. Keiner erfindet das Rad neu“, so Rauschenplat. „Gute Recherche hilft definitiv, den Markt besser zu verstehen und kleine Nischen aufzutun.“

Crossover- oder Fusion-Küche ist mittlerweile fast an jeder Ecke zu finden, aber „Melting Pot Cuisine“? Was ist das überhaupt? Man nehme typische Berliner Klassiker und veredele sie auf überraschende Weise. „Denken Sie an die Currywurst“, erzählt Rauschenplat begeistert, „das ist das Melting Pot Gericht schlechthin: Wurst aus Berlin, Tomatenketchup mit italienischer Note und Curry aus Indien.“ Das ist die Grundidee des Gastrokonzeptes, das Björn Rauschenplat gemeinsam mit dem Küchenchef entwickelt hat.

Nun können sich Steffen Sinzinger und sein ambitioniertes Team mit neuen Rezepturen austoben. Sinzinger freut sich besonders darüber, sich ständig weiterentwickeln zu dürfen. Er lebt und arbeitet nach dem Zitat von Philip Rosenthal: „Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein“. Das kommt den Gästen in jedem Fall zugute, denn der gebürtige Berliner, der seine Koch-Karriere im First Floor (1 Michelin-Stern) des Hotel Palace in Berlin begann und zuletzt als Chefkoch im Le Faubourg im Sofitel Berlin arbeitete, hat seinen ganz eigenen Stil. *Tina Engler*

THÜRINGEN

IHR KONTAKT
Telefon 0361 3100-10
Twitter @thue1



Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) war auch ein Feinschmecker.

Koch Björn Rauschenplat (39) und Foodbloggerin Petra Hermann kreierten das Goethe-Menü.

BILD testete im Restaurant „Alt Weimar“ das erste Dichter-Menü

Wir kochen, was Goethe gerne aß

Erfurt - Kniffka in den Ausschuss
Die CDU will Ex-Arena- und Messechef Wieland Kniffka vor den Wirtschaftsausschuss zitieren. Kniffka soll Fragen zum Betriebskonzept der fast pleitegegangenen Arena GmbH beantworten.

Erfurt - Fahrräder geklaut
Diebe haben rund 200 nostalgische Fahrräder eines privaten Sammlers aus einem Lager in der Südstadt geklaut. Gesamtwert der Beute: 30.000 Euro.

Unterführung - Tanz für Thüringen
Am 12. November zeigt ProSieben die neue Show „Deutschland tanzt“. Dabei treten Promis für ihr Bundesland an. Die gebürtige Erfurterin Janin Ullmann (34) tanzt für Thüringen.

Eichsfeld - Wilde Verfolgungsjagd
Als Beamte einen VW Golf in Heiligenstadt stoppen wollten, gab der Fahrer (32) Gas. Auf seiner Flucht richtete er einen Schaden von 15.000 Euro an. Die Polizei stoppte ihn nach 20 Minuten, nahm alle vier Insassen fest. Der Fahrer stand unter Drogen, hatte keinen Führerschein.

Erfurt - Bauen wird teurer
Laut Landesamt für Statistik lag der Preis für den Bau von Wohngebäuden im August 1,8 Prozent über dem Vorjahresniveau. Im Vergleich zum vergangenen Berichtsquartal stiegen sie um 0,2 Prozent.

Von MELANIE FISCHER
Weimar - „Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“, sagte einst Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832).
Die Worte des großen Dichterväters nahmen sich Koch Björn Rauschenplat (39) und Foodbloggerin Petra Hermann zu Herzen. Und kreierten

die erste Speisefolge - wie sie einst wohl auch Goethe aß.
Im Restaurant „Alt Weimar“ wird das 4-Gänge-Menü für 40 Euro angeboten. Die Gerichte stammen aus dem Kochbuch von Goethes Großmutter Anna Margaretha Justina Textor († 1785), der Schwiegertochter Ottilie und seinem Sohn August - notiert 1810 als Festmahl.

Die Idee zum Menü hatte Petra Hermann beim Besuch der Sonderschau „Sardellen Salat sehr gut“ im Goethe- und Schiller-Archiv. „Goethe war wirklich ein Feinschmecker“, erzählt die Foodbloggerin. „Aber er liebte auch die bodenständige Küche. Zu seinen Liebspielen zählten Artischocken und Makkaroni. Thüringer Klöße mochte der



Im Weimarer Restaurant „Alt Weimar“ wird das Menü für 40 Euro angeboten.

Dichterlust eher weniger.“

Und wie schmecken die Goethe-Speisen?

Und Koch Björn Rauschenplat fügt hinzu: „Die Kochgewohnheiten von damals sind unseren heutigen sehr ähnlich. Goethe aß viel Wild und etwas delikater, denn in fast allen Rezepten wird Ingwer verwendet.“ So findet sich im Dichter-Menü auch ein Wildschweinbraten, eine delikate Kalbsbrühe und ein Sardellenalat wieder.

BILD-Reporterin Melanie Fischer (28) hat sie getestet. Ihr Fazit: „Speziell, aber sehr lecker.“ Besonders überzeugen sich das Wildschweinbraten mit Knödeln. Die Märchelsuppe zerging auf der Zunge und das Dessert schmeckte durch das Zimt-Äpfelmus und die karamellisierten Walnüsse schön herblich.“

BILD-Reporterin Melanie Fischer (28) teste die Speisen. Ihr Fazit: „Speziell, aber lecker.“

Und in Erfurt hielten 2000 Köche Einzug

Einmarsch der Köche: Teilnehmer aus 59 Ländern nehmen am Wettbewerb teil.

Erfurt - Die internationale Kocholympiade startete gestern Abend mit einem feierlichen Einmarsch der Köche und mit einem billigen Bieregeschmack. Einmarsch klauten vom Messinglande drei hochwertige Dampfgarer. Jedes Gerät wiegt mehr als 100 Kilogramm. Wert der Beute: rund 25.000 Euro. „Sehr ärgerlich“ bezeichnete eine Sprecherin des Verbandes der Köche den Verlust. Dennoch können alle Köchinnen wie geplant antreten. Man habe Ersatz.

Bis Dienstag kochen 2000 Köche und Pastissiers aus 59 Ländern um die Welt.



Das 4-Gänge-Menü auf einen Blick

- VORSUPPE:** Brühe vom Kalb mit kleinem Pastetein
- VORSPEISE:** Sardellenalat auf Graubrot mit Rote-Bete-Creme
- HAUPTSPESIE:** Wildbraten mit Märchelsuppe an Francken Knöpflein (Knödel)
- DESSERT:** Nollens Tortz (Schwartzbäck) an Weischaum und Äpfelcreme mit Walnüsse (schwarze Walnüsse)