



I Persönliche Daten

Name: Otto Geisel
Geburtsdatum: 27.12.1960
Kontakt: Institut für Lebensmittelkultur
Lachnerstraße 18
80639 München
Tel.: 089 – 139 260-26
Fax: 089 – 130 260-27
www.ottogeisel.de



I Expertise

Otto Geisel entstammt einer renommierten Gastronomenfamilie aus München. Nach dem Abitur 1980 in Hohenschwangau, Ausbildung zum Koch im Sterne-Restaurant Hoheneck im Schwarzwald. Im Anschluss daran Hotelfachschule in Genf, 1984 Diplom-Abschluss als Hotelbetriebswirt mit Auszeichnung. Zwei Auslandspraktika in der Spitzengastronomie in Italien und den USA. 1985 Eintritt in die Geschäftsleitung des familieneigenen "L'Art de Vivre"-Hotels Victoria in Bad Mergentheim mit 150 Betten, zwei Restaurants, Bankettkapazität für 300 Personen sowie vier weiteren gastronomischen Pachtbetrieben mit 120 Mitarbeitern.

Catering-Erfahrung mit bis zu 2.000 Personen, Organisation der 70. Geburtstagsfeier von Luciano Pavarotti während seiner Welttournee 2005 mit 600 Gästen, Verantwortlicher für das Land Baden-Württemberg während der Fußball-Weltmeisterschaft 2006 in Deutschland für die VIP-Bewirtung im Haus Baden-Württemberg während der Spiele in Stuttgart und dem Endspiel in Berlin mit jeweils 600 Personen.

Langjährige Vorstandstätigkeit zuletzt mit Vorsitz bei Slow Food Deutschland e.V. sowie im internationalen Vorstand von Slow Food mit über 100.000 Mitgliedern weltweit. Mehrfache Beteiligung an der Messe „Salone del Gusto“ in Turin, bspw. Organisation der Gala deutscher Sterneköche im italienischen Königspalast „Venaria Reale“ sowie Catering für die 5.000 internationalen Delegierten der Welternährungskonferenz „Terra Madre“, ebenfalls Turin. Initiation und Organisation der Fachmesse „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart mit über 300 Ausstellern und 70.000 Besuchern (2007-2009).



Nach 25 Jahren Selbstständigkeit, Verkauf des Hotels und Gründung des Münchner Instituts für Lebensmittelkultur (2011) mit internationaler Klientel aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Industrie sowie Weinbau, hierbei Beratung im Bereich Qualitätsmanagement mit besonderer Spezialisierung auf Ökologie, Nachhaltigkeit und Regionalität.

Langjährige Tätigkeit als geschäftsführender Vorstand der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Entwicklung des Internationalen Eckart Witzigmann Preises (seit 2004 jährliche Organisation und Durchführung des Preises) und der Bildungsoffensive in Form des Bachelorstudiengangs „Food Management & Kulinaristik“ in Kooperation mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW).

I Auszeichnungen

Zahlreiche Auszeichnungen in allen nationalen Hotel- & Gastronomieführern, wie bspw. ein konstanter Michelin-Stern ab 1993 und seit 2003 unter Verwendung ausschließlich regional erzeugter Lebensmittel, „Gastgeber des Jahres“ (Varta 1998) und 2007 Gault&Millau Guide Deutschland Otto Geisel zum „Restaurateur des Jahres“.

I Kulinaristik

Erster öffentlich bestellter und gerichtlich vereidigter Sachverständiger für die Bewertung von Weinen in Deutschland (seit 1999).

Redaktionell verantwortlich für das Weinanbaugebiet Franken, jetzt Baden, im Gault&Millau Weinguide Deutschland (seit 2001).

Ständiges Mitglied der Großen Weinjury „Grand Jury Européen“, Luxemburg (seit 1997).

Autor mehrerer Publikationen zum Thema Wein, Genuss & Verantwortung.

Regelmäßige Beiträge in Eckart Witzigmann's Kulinarischem Esspapier „Apéro“, Auflage 25.000 (seit 2012).



I Wissenschaft & Weiterbildung

Initiator des ersten universitären Studiengangs in Deutschland für Food Management & Kulinaristik (B.A.) an der Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) mit heute 130 Partner-Unternehmen, wie bspw. Deutsche Bahn, METRO Group, EDEKA, Würth (seit 2007).

Dozent für Tourismus-, Hotellerie- & Gastronomie-Management am DHBW-Campus Ravensburg (seit 1997).

Dozent für Kulturgeschichte der Ernährung, aktuell am DHBW-Campus Heilbronn (seit 2010) sowie dortiges Mitglied des Hochschulrates (seit 2014).

Dozent für Lebensmittelkultur an der „École Culinaire“ für die Sodexo Group (seit 2008).

Mitglied des „Denkwerk Zukunft“ bei Professor Meinhard Miegel in Bonn (seit 2008).

Initiator des Projektes „Gartenland in Kinderhand“ mit dem Sparkassen-Verband und der Landes-Stiftung Baden-Württemberg.

Beiträge und Interviews u.a. im: New York Times Magazin, Stern, Focus, Süddeutsche Zeitung, ARD, ZDF, 3Sat, SWR, BR, WDR, Deutschlandradio Kultur.

I Sprachkenntnisse

Deutsch:	Muttersprache
Englisch:	Verhandlungssicher in Schrift und Sprache
Französisch:	Verhandlungssicher in Schrift und Sprache
Italienisch:	Fortgeschrittene Kenntnisse in Schrift und Sprache
Spanisch:	Grundkenntnisse in Schrift und Sprache



Otto Geisel, München 2014