

Lebenslauf

Burkhard Bacher wurde am 08.12.1960 in Sterzing geboren.

Nach der Pflichtschule entschloss er sich, den Beruf des Koches zu erlernen.

Die Berufsausbildung absolvierte Bacher in den Küchen namhafter Häuser Südtirols.

Anschließend war er zwei Jahre bei Heinz Winkler im Restaurant „Tantris“ in München, sowie im Restaurant „Da Vittorio“ in Bergamo.

Weitere Stationen der Berufserfahrung waren:

Das Restaurant „Georges Blanc“ in Vonnas Frankreich

Das Restaurant „L'Oasis“ bei Louis Outhier

und Stephane Raimbault in La Napoule Frankreich

Die Enoteca Pinchiorri in Florenz Italien

Bei Gualtiero Marchesi in Brescia Italien

Restaurant Jean Georges, Vong und Mercer Kitchen

bei Jean Georges Vongerichten in New York City

Restaurant Joel bei Joel Antunes in Atlanta

In der Wurst- und Pastetenherstellung perfektionierte er sich in Gent Belgien bei Benito

Zwischendurch gab es mehrere Aufenthalte im Hotel „Oriental“ in Bangkok bei Norbert Kostner wo er die Thailändische Küche erlernte.

Mehrere Kulinarische Festivals organisierte er im Hotel „The Oriental“ in Bangkok sowie im „Oriental“ Singapur und Macao.

Im Herbst 2006 kulinarisches Ital-Thai Festival im Restaurant Mangostin in München.

Da Bacher die Italienische, Französische und Thailändische Küche beherrscht, vermochte er eine ganz persönliche Kochlinie zu entwickeln, die bei den Gästen und bei der Presse einen breiten Anklang findet.

Bis heute noch ist Bacher der einzige Koch Italiens, der die Italo-Thai-Küche beherrscht und den Gästen serviert.



Burkhard Bacher führt mit seiner Freundin Annelies Reich seit Februar`98 das Restaurant „Kleine Flamme“

in Sterzing Neustadt 31

(Telefon & Fax +39 0472 766065 e-mail: restaurant.kleineflamme@dnet.it)