



„If food is the body of your living, wine is its soul.“  
- Clifton Fadiman -

Mein Name ist **CARSTEN JUNGKAMP** und ich bin seit 26 Jahren Koch.

Die Ausbildung im Restaurant „la belle époque“, in meiner Geburtsstadt Mülheim an der Ruhr, war der Startschuss für meine Laufbahn in der Gastronomie.

Nach erfolgreichem Abschluß habe ich in einigen Restaurants im Ruhrgebiet gearbeitet; u.a. im Restaurant Hackbarth's und in der Parkgastronomie Bochum. Kurze Zeit später ging ich ins Ausland und kochte im Hotel Alpenhof in Zermatt in der Schweiz. Nach einer erfolgreichen Wintersaison wurde mir eine Position als Koch im Restaurant Guy am Gendarmenmarkt in Berlin angeboten, wo ich meine Erfahrung in der Sternegastronomie sammeln konnte.

2001 eröffnete ich mein eigenes Restaurant in Essen Bredeney und betrieb es erfolgreich für zehn Jahre. Seit 2011 koche ich exklusiv für den National-Bank Vorstand und betreibe parallel dazu ein Home Dining und Catering Service. Desweiteren koche ich seit Jahren auch für ausgewählte Weinclubs und arbeite eng mit dem Sommelier Weltmeister Markus Del Monego zusammen.

Kochen ist für mich Ausdruck von Fantasie. Es bedeutet, der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen, verschiedene Produkte immer neu zu verarbeiten und zu kombinieren. Mit dieser Einstellung und der Zusammenarbeit stelle ich ein mehrgängiges Menü zusammen, das die perfekte Begleitung zu hochwertigen Weinen darstellt.

