

## PRESSEMITTEILUNG

### **Kölner Genussmesse eat&Style: Für Anke Engelke wird TV-Koch Mike Süsler zum Vegetarier**

**München, 9. November 2012 – Wenn Köln vom 16. bis 18. November zu Deutschlands größter Genussmesse eat&Style einlädt, darf Star-Koch Mike Süsler nicht fehlen. Der RTL°II-Kochprofi fordert nicht nur seinen Kollegen Andi Schweiger zum Kochduell, sondern steht auch Anke Engelke in ihrem Kochtheater mit Rat und Tat zur Seite.**

Dass Kochen einfach nur Spaß macht und dass auch fleischlose Kost Spitzenküche sein kann, zeigt Mike Süsler gemeinsam mit der leidenschaftlichen Hobbyköchin Anke Engelke auf der Bühne des Kochtheaters am 18. November 2012 von 11.00 bis 12.00 Uhr. Während die sympathische Kölnerin dem Publikum Rezepte aus ihrer Hausküche zubereitet, steht der TV-Koch ihr mit Kochlöffel, Messer und Pfanne zur Seite und hat noch das ein oder andere zusätzliche vegetarische Schmankerl im Gepäck.

Nur eine Stunde später fordert Mike Süsler seinen Kollegen Andi Schweiger zum Duell. Zwei Spitzenköche, spontane Zutaten und nur eine Stunde Zeit: Auf der Bühne des Kochtheaters der eat& Style liefern sich die RTL II-Kochprofis Mike Süsler und Andi Schweiger am 18. November 2012 von 13.00 bis 14.00 Uhr und von 14.30 bis 15.30 Uhr zwei Kochduelle der Extraklasse! Wer wird am Ende die Gaumen der Jury und des Publikums überzeugen können und das kreativste Gericht aus den Zutaten zaubern?

Doch die Starköche sind nicht nur auf der Kochshow-Bühne zu sehen. Nach der Show können Sie die RTL II-Kochprofis Mike Süsler und Andi Schweiger auch persönlich treffen und einen Blick hinter die Kulissen der Show-Bühne werfen. Die Teilnehmerzahl ist natürlich begrenzt.

#### **Mike Süsler**

„Ich sehe mich nicht als Kochkünstler, sondern eher als kreativen Handwerker“, sagt Mike Süsler. Und sein Handwerk versteht der Kochprofi perfekt. Er wird 1971 in Itzehoe in Norddeutschland geboren. Nach seiner Ausbildung kocht er sich um die halbe Welt: Zermatt, USA, Davos, Hamburg, Fuerteventura und Madeira. Bis 2004 übernimmt er die Position des Küchenchefs im Hauben-dekorierten Restaurant „Bubberl Gut“ in Salzburg. Danach eröffnet er sein erstes eigenes Koch-Event-Studio, das heute zu den besten Kochschulen Österreichs zählt. Außerdem engagiert er sich als Botschafter der Karl-Heinz Böhm-Stiftung „Menschen für Menschen“ und gemeinsam mit Eckart Witzigmann für die Aktion „Spitzenköche für Afrika“. Seit 2009 ist er Teil des Teams der Doku-Soap „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ bei RTL II.

#### **Pressekontakt:**

CATCH management Daria Einowsky Schleißheimer Str.76 80797 München

Tel.: +49 177 / 46 54 968 Email: [daria@catchmanagement.de](mailto:daria@catchmanagement.de)

[www.catchmanagement.de](http://www.catchmanagement.de)