

MENSCHEN & KARRIEREN

Brasserie Colette Tim Raue mit neuem Küchenchef



Matthias Roth / Foto: Yves Sucksdorf

Seit Anfang Mai ist Matthias Roth neuer Küchenchef der Brasserie Colette Tim Raue in München. Ein wohlverdienter Aufstieg für den 25-Jährigen, der bereits vor knapp zweieinhalb Jahren als Sous Chef in der Brasserie anheuerte.

Seine gastronomische Laufbahn startete Roth im Jahr 2008 mit einer Ausbildung zum Koch im Löwenbräukeller in München. Hier nahm er auch seine erste Stelle als Commis de Cuisine an. Im Jahr 2012 ging es dann ins Hotel Grand Tirolia Eichenheim nach Kitzbühel, wo er mehr als zwei Jahre arbeitete und konstant die Karriereleiter vom Demi Chef de Partie über Chef de Partie bis zum Sous Chef hinaufstieg. Im Grand Tirolia lernte Roth auch seinen heutigen Chef Steve Karlsch, kulinarischer Direktor aller drei Brasserie Colette Standorte, kennen.

2015 zog es ihn dann wieder zurück nach München, wo Roth drei Monate lang bei der Deutschen See Fischmanufaktur als Kundenberater im Außendienst Geschäftskunden und Großhändler rund um das Thema Fisch beriet und sich gleichzeitig in diesem Bereich fortbildete. Nur einen Monat nach der Eröffnung der Brasserie Colette Tim Raue ging es für Roth aber wieder zurück in die Küche ? und dort blieb er ganze zwei Jahre. Mit dem Berliner Sternekoch Tim Raue als kulinarischen Berater und Steve Karlsch als kulinarischen Direktor, hat sich das moderne Brasserie-Konzept schnell in der Münchener Gastronomielandschaft etabliert ? und mit ihr Roth, der nun hier die Nachfolge von Maurizio Demuro antritt.