

Vita – Toques d’Or Chef Bernhard Reiser

Bereits ein Jahr nach Eröffnung seines Restaurants LOUVRE in Rothenburg o.d. Tauber (1995) erhielt Reiser seinen Michelin-Stern. 1995 Berufung zum Toques d’Or Chef – Paten: Markus Semmler und Harald Neises. 1998 gründete er „Reisers Kochschule“, die heute zu einer kulinarischen Institution herangewachsen ist. Seit 2002 betreibt der Gastronom „Reisers Genussmanufaktur“ – eine Plattform, wo er seine Ideen vom guten Geschmack umsetzen kann. Im Mai 2002 eröffnete er sein Restaurant „REISERS weinbar. Restaurant“ – direkt im „Weingut am Stein, Ludwig Knoll“. Es folgten viele „life“ Aktionen rund um das Thema Gastronomie und Genussvermittlung – wie etwa „Genießen im Dunkeln“ (in Zusammenarbeit mit dem Würzburger Blindeninstitut) oder die öffentlichkeitswirksame Kampagne „Sie zahlen, was es Ihnen Wert ist“ im „weinstein“, die die Medienwelt bis nach Österreich beschäftigte. Seit 2004 hat „Reisers Kochschule“ neue Inhalte: Ernährung, Gesundheit und Sport. Bernhard Reiser selbst ist leidenschaftlicher (Renn)Radfahrer und Ausdauersportler. Die Aufnahme als Dozent für den Studiengang „B.A. Kulinaristik und Food Management“ an der Berufsakademie Mosbach/Bad Mergentheim für die Fächerkombination „Sport- und Ernährungswissenschaften“ folgte 2006. 2007 entwickelt er sein eigenes „Genuss-Lexikon“: Anwendungs- und Verarbeitungstipps von Lebensmitteln, deren Verarbeitung und (naturheilkundlicher) Wirkung. Im April 2009 gründet er die Eventmanufaktur und catert als erster deutscher Koch in Marokko für die Tourenwagen-Weltmeisterschaft. 2009 wird Bernhard Reiser für seine Genussmanufaktur mit dem deutschen Gastronomiepreis ausgezeichnet. 2010 erweitert er sein gastronomisches Angebot in Würzburg und eröffnet das REISERS am Golfplatz. Gleichzeitig wird er Ernährungscoach der Frauen Fußball Nationalmannschaft, wo er seine langjährige Zusammenarbeit unter anderem mit Dr. Arno Schimpf - Psychologe, Sportwissenschaftler, Betriebswirt und Mentalcoach für Spitzensportler vertieft. 2012 wird er Exklusiv-Caterer im CENTRO DANNEMANN / Brissago in der Schweiz und entwickelt dort vor Ort ein neues gastronomisches Konzept. 2012 hält er Fachvorträge für die Bäcker-Innung und Getränkefachindustrie. Seit 2013 hat er seine eigene, interaktive Kochshow „Frag den Reiser“ auf TV touring mit ca. 400.000 Zuschauern pro Sendung. Seit November 2013 wurde Bernhard Reiser in seinem Restaurant REISERS am Stein mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. 2014 ist er weiterhin als Dozent tätig und hält Vorträge rund um das Thema Ernährung unter anderem für das Deutsche Herzzentrum in München. Seit 2014 Konzeption und Umsetzung des Caterings der VIP Lounge der Würzburger Kickers (inzwischen 2. Bundesliga) während allen Heimspielen. Seit 2015 berät und coacht Bernhard Reiser das renommierte Ski-Gymnasium Stams in Tirol (der Kaderschmiede Österreichs im Alpinen SKI Bereich) in Sachen Ernährung. 2017 Auszeichnung REISERS Kochschule vom Gault&Millau zur „Kochschule des Jahres 2017“. 2019 Toques d’Or Gourmet-Award.