

Heiko Antoniewicz

Seine erste große Liebe war das Kochen. Es war eine Liebe auf den ersten Blick.

Am Anfang standen die Grundlagen der traditionellen deutschen und französischen Kochkunst. Schon als junger Koch hat Heiko Antoniewicz sein Können in vielen Wettbewerben unter Beweis gestellt. Unter anderem war er der bislang jüngste „Koch des Jahres“, Deutscher Lachsmeister, Sieger der Noilly Prat Trophy und schon während seiner Ausbildung "Stadtmeister der Köche" in Dortmund. In seiner aktiven Restaurantzeit wurde ihm kurz nach Eröffnung ein Stern verliehen.

Mit seinem ersten Buch „Fingerfood – Die Krönung der kulinarischen Kunst“ setzte er ein Zeichen. Es war der Beginn seiner avantgardistischen Küche. Das Buch wurde mit dem World Cookbook Award als „Innovativstes Kochbuch der Welt“ ausgezeichnet. Es folgten „Verwegen Kochen“ und „Molekulare Basics“, die der molekularen Küche und ihren verblüffenden Techniken und Methoden eine für den Profikoch und den ambitionierten Hobbykoch nachvollziehbare Struktur geben. Mit „Brot“ verließ er die klassischen „Küchenpfade“ und gab seiner Passion für Brot nach. Brot wurde als „Bestes Brotbuch der Welt“ vom World Cookbook Award prämiert. Sein nächster Streich – „Sous Vide“ – ist bereits ins Englische übersetzt und ist das Grundlagenwerk für dieses schonende und nachhaltige Garverfahren. Mit „Flavour Pairing“, hat er einen Atlas geschaffen, der Grundlagen und Rezepturen zu Aromenkombinationen zeigt und gleichzeitig die Phantasie anregt. Zwei weitere Kapitel hat er mit gleich zwei Büchern im Jahr 2015 aufgeschlagen. „Rohstoff“ und „Fermentation“ sind die Themen, die er innovativ in Szene gesetzt hat.

Das nächste Projekt widmete Heiko Antoniewicz der vegetanen Küche. Denn Gemüse ist in seiner vollen Schönheit in Szene gesetzt nicht nur ein wahrer Hingucker, sondern einfach glamourös. Das Kochbuch mit dem Titel „Green Glamour“ erschien im Oktober 2017.

Fast gleichzeitig erschien ein weiteres Kochbuch mit dem Titel „Veredelung“ im November 2017. Hier komponiert Heiko Antoniewicz zusammen mit Ludwig Maurer überraschende, innovative und spannende Gerichte mit Hilfe von Veredelungstechniken.

Er inspiriert gleichermaßen jedermann.

Im Dezember 2018 erschien sein Buch „Umami“, welches sich auch um genau dieses Thema dreht. Das Buch wurde mit einer Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands zum Thema Küchentechniken ausgezeichnet.

An diesem Buch hat er zusammen mit Dr. Nikolai Wojtko und Dr. Michael Podvinec gearbeitet. Heiko Antoniewicz hat sich in seinem neuen Werk mit innovativ entwickelten Gerichten ganz diesem höchst aktuellen Thema verschrieben. In etwa 50 Rezepten zeigt er vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bekannter Lebensmittel, die zur Anregung der Umamirezeptoren dienen.

Sein aktuelles Buchprojekt trägt den Titel „Wilder Wald“ und ist im Herbst 2019 erschienen.

Als Geschäftsführer und kreativer Kopf der Antoniewicz GmbH ist er seit 2008 ein national und international gefragter Berater, wenn es um innovative kulinarische Konzepte oder Produkte geht. Auch als Dozent hat er sich in Europa und Asien einen Namen gemacht. Seine Workshops und Vorträge zeichnen sich durch einen hohen Wissenstransfer aus, durch seine Begeisterung steckt er die Teilnehmer an und infiziert sie mit seiner Kochleidenschaft.

ANTONIEWICZ.

Weil er aber so ganz die Finger nicht aus der Gastronomie heraus halten will, ist er für Event- und Messecaterings bis hin zur kompletten Organisation zu haben. Heiko Antoniewicz ist erst dann zufrieden, wenn die gesamte Performance von der Einrichtung der Küche vor Ort bis hin zu den mit viel Liebe zum Detail angerichteten Speisen und dem „rundum-sorglos Gefühl“ des Gastgebers perfekt umgesetzt ist.

Eine eigene Produktlinie rundet sein Profil ab. Damit macht er seine Kreativität und seine innovativen kulinarischen Ideen für alle käuflich erwerbbar.

Sein Credo:

Wir nutzen in der Küche alle Erkenntnisse und Hilfsmittel, die dazu beitragen, unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Kreativität zu bieten. Berührungängste kennen wir nicht. Wir pflegen einen spielerischen Umgang mit Arbeit. Unsere Phantasie gerät nur dort an eine Grenze, wo der Einsatz natürlicher, ökologisch einwandfreier Grundprodukte nicht realisierbar ist oder Geschmack und Genuss kurzlebigen Effekten geopfert werden.“

Antoniewicz GmbH
Flöz-Zollverein-Straße 5
D-59368 Werne/Germany
Tel.: +49 2389 9264642
eMail: info@antoniewicz.org
www.antoniewicz.org

ANTONIEWICZ.