

# Kurt Scheller

**Szwajcar, urodzony w Lucernie.** Od wczesnego dzieciństwa w piekarni swojej ciotki, przyglądał się pracy piekarzy i cukierników. Sam też próbował swoich sił w wypiekaniu różnych specjałów. Zainspirowała go to do podjęcia nauki w szkole gastronomicznej w Lucernie, którą ukończył ze świetnymi wynikami.

Zarażony pasją do gotowania rozpoczął swoją podróż kulinarną, która z powodzeniem trwa do dzisiaj. Doświadczenie zawodowe zdobywał niemal **na wszystkich kontynentach** m.in.: w

Anglii, Hiszpanii, Holandii, Francji, Niemczech, Rosji, Bahrajnie, Kuwejcie, Egipcie, Ekwadorze i na Jamajce. Pracował m.in. dla: SAS, Intercontinental, Hilton, Penta i Starwood Hotels.

W Polsce mieszka od 1991 roku. Pierwszymi, którzy próbowali specjałów Kurta byli goście **Hotel Bristol** gdzie objął on stanowisko Naczelnego Szefa Kuchni. W latach 1994 i 1995 jedna z restauracji - Malinowa – otrzymała nagrodę dla najlepszej polsko – francuskiej restauracji.

Od 1997 do 2002 roku był Dyrektorem Pionu Kulinarnego w warszawskim **Hotelu Sheraton**, w 2003 roku został dyrektorem kulinarnym w ekskluzywnym pięciogwiazdkowym **Hotelu Rialto**, gdzie też znajdowała się wielokrotnie nagradzana restauracja, sygnowana jego imieniem - **Kurt Scheller's Restaurant**.

Dzisiaj, z powodzeniem od 2002 roku, prowadzi **Akademię Kulinarną**. To wyjątkowe miejsce spotkań w którym profesjonaliści i entuzjaści gotowania w domowym zaciszu mogą zgłębiać tajniki sztuki kulinarnej.

Kurt Scheller jest laureatem wielu prestiżowych nagród, członkiem i założycielem organizacji kulinarnych zarówno w Polsce jak i innych krajach. Jest także jurorem w wielu konkursach kulinarnych i znaczącym głosem doradczym w dziedzinie kulinarnej. W 1997 roku otrzymał odznaczenie: Grand Croix de l'ordre Etoile d'Europe, a w 2005 roku polskiego Oskara Kulinarnego za osobowość kulinarną oraz tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.

