

Presstext Johann Reisinger.

Berufspraxis

1974-1977	Kochlehre im Gasthaus Herbst bei Feldbach, Steiermark LAP mit Auszeichnung bestanden
1978-1979	Commis Rôtisseur, Hotel Österreichischen Hof, Salzburg
1979-1980	Alleinkoch, Flughafenrestaurant Thalerhof, Graz
1980-1981	Alleinkoch, Restaurant S`Milchmariandl, Graz
1981-1982	Partime Chef, Restaurant Old Vienna, London
1982	Commis di cucina, Albergo Delfino, Lugano TI, CH
1982-1983	Demi Chef Saucier, Rôtisserie Prinz Eugen, Hilton Wien
1983	Chef de partie, Albergo Conca d'Oro Lugano TI, CH
1983-1984	Chef tournant, Sporthotel Happy Rancho, Laax- Flims, CH
1984	Chef Gardemanger, Grand Hotel National, Luzern, CH
1984-1985	Chef de froid, Hotel Kulm, St. Moritz, CH
1985	Chef Gardemanger, Albergo au Lac et du Parc, Riva del Garda, I
1985-1986	Chef Restaurateur, Sunstar- Adler Hotel Grindelwald, CH
1986	Chef Hors d' oeuvrier, Grand Hotel Viktoria Jungfrau Interlaken, CH
1986-1987	Chef tournant/ saucier, Luxusjacht «MS Sea Goddess II», Florida
1987	Chef le Wellingtonia, Beau-Rivage Palace Lausanne-Ouchy, CH
1988	Chef tournant, Auberge du Raisin Cully, Restaurant & Chez Max Zürich Zollikon, CH

Auslandspraxis in London, Italien, Schweiz, USA und Asien in der Luxushotellerie

1988-1990	Selbstständig, Restaurant Ilge, Bregenz ausgezeichnet mit 2 Gault Millau- Hauben
1991	Executive Chef Grand Opening des Grand Hyatt Bali, Indonesien
1992	Executive Chef Restaurant, Plabutscher Schlößl, Graz
1992-1995	Executive Chef, SAS Palais Hotel, Wien
Seit 1995	Praxislehrer, Hertha-Firnberg Schule für Tourismus & Wirtschaft, Wien 22 Freier Mitarbeiter des österreichischen Kochjournals Gusto Selbstständiger Koch Freiberuflicher Foodstylist

Seminare

Seit 2000	Gründung der Plattform für die Schönbrunner Gemüseseminarreihe mit Wolfgang Palme, seitdem jährlich Seminare zur Erhaltung und Vermehrung der Vielfalt
Seit 2002	Jährliche Kinderkochseminare Spiel & Spaß zu Geschmacksschulungen, Umgang mit natürlichen Lebensmitteln
2006	Bio Austria „Urgetreide in Großküchen“
2006-2008	TUT Gut NÖ & NÖ Wirtshauskultur über neue Foodtrends, Nachhaltigkeit und Vielfalt
Seit 2009	Kooperation mit Future Food Studio von Mag. Hanni Rützler: „brainkitchen“ und „businessclasses“

Engagement/ Projekte

Seit 1993	Arche Noah, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihrer Entwicklung
2005-2008	Fernsehkoch in „Willkommen Österreich“, „Aufgegabelt“ sowie „Gesunde Ernährung für Jugendliche“
Seit 2006	Mitglied der Delegation für Österreich bei dem Projekt Terra Madre im Zeichen von Slow Food Repräsentant Terra Madre Day
2008	Showkoch repräsentativ für BIO Austria bei der Lebensmittelmesse Nürnberg
Ab 2011	Aufnahme in die Arche-Kommission Österreich zur Erhaltung und Vermehrung aussterbender Produkte

Publikationen

2006	Faszination Gemüse, avBUCH Verlag
2007	Küchenmanagement und Organisation, Trauner Verlag
2009	Kochen mit Gemüse, Fonds Gesundes Österreich Verlag
2010	Das neue Getreidekochbuch, avBUCH Verlag
2010	Lebensmittel & Qualität, Trauner Verlag
2011	Das Arche Noah Kochbuch, Brandstätter Verlag
2012	Garmethoden & Rezepte, Trauner Verlag

Weiterbildung

1981	Lehrlingsausbilderprüfung
1988	Konzessionsprüfung
1997	Lehramtsprüfung für die Tourismusschule
1998	Abschluss zum Diplom-Pädagogen
1999	Begleitlehrer für Wintersportwochen Skilauf Alpin Studienberechtigungsprüfung
2000	Kursleiter für Wintersportwochen Skilauf Alpin
2004-2010	Silva Basisseminar
2007-2010	TU Graz, Sensorik & Geschmacksschulung in Modulen
2009	Businessseminar „Die emotionale Intelligenz“
2013	2-semesteriger Universitätskurs "Lebensmittelchemie und -technologie" an der Technischen Universität Graz, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie