

Lebenslauf Michael Braun

Braun. Event & Veranstaltungs GmbH (Stuttgart, Ludwigsburg, Waiblingen) Kantinenbetriebe, Internatsverpflegung und Catering Geschäftsführer www.braun-gastro.de	seit 2017
Bistro by braun. im SpOrt Stuttgart Geschäftsführer www.braun-gastro.de	2017-2022
MB Museumsgastronomie GmbH im Mercedes-Benz Museum (Stuttgart) Geschäftsführer www.mercedes-benz-classic.com	2014–2018
Mercedes-Benz Museum (Stuttgart) Küchenchef www.mercedes-benz-classic.com	2013–2014
Restaurant Brauns (Stuttgart) Geschäftsführender Gesellschafter Brauns GmbH	2012–2013
5 (Stuttgart), Küchenchef www.5.fo	2011
VOXS GmbH (Kehl), Geschäftsführer	2007–2010
Villa Schmidt (Kehl), Gastronomischer Leiter www.lavillakehl.com/de	2006
Maralago Club, Donald Trump (Palm Beach, USA), Executive Chef www.maralagoclub.com	2005–2006
Residenz Heinz Winkler (Aschau im Chiemgau), leitende Position 3* Michelin www.residenz-heinz-winkler.de	2005
Restaurante Colon (Portocolom, Mallorca), Küchenchef www.restaurante-colon.com	2003–2005
Landgasthof Sonne (Mainhardt-Bubenorbis), Küchenchef www.land-gasthof-sonne.de	2001–2003
Restaurant Borchard (Berlin), Küchenchef 15 Punkte Gault Millau www.borchardt-restaurant.de	2000
Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach (Bergisch Gladbach), Souschef/Chef Saucier 3* Michelin, 19 Punkte Gault Millau www.schlosshotel-lerbach.com	1999–2000
Hotel Fährhaus: Juan Amador (Munkmarsch/Sylt), Demichef Patissier 1* Michelin, 17 Punkte Gault Millau www.fahrhaus-hotel-collection.de	1998
Massimiliano: Joe Gasser (München), Chef Saucier 1* Michelin, 16 Punkte Gault Millau	1998
Hotel Restaurant Schweizer Stuben: Fritz Schilling (Homburg/Saar), Commis de Cuisine/Poissonnier 2* Michelin www.schweizerstuben.de	1996–1997
Mathis Food Affairs/Bütschella Restaurant (St. Moritz, Schweiz), Chef de Cuisine www.mathisfood.ch	Wintersaison 1994/1995 & 1995/1996