

# LEBENS LAUF

Franz Meißl  
Oberrohr 63  
8294 Oberrohr  
T: +43 664 524 18 07  
E: [famos@liebe-isst.at](mailto:famos@liebe-isst.at)  
H: [www.liebe-isst.at](http://www.liebe-isst.at)



Geboren am/in:  
Staatsbürgerschaft:

16. Aug. 1981 / Weiz  
Österreich

## **Beruflicher Werdegang:**

**1995 bis 1997** Hotelfachschule Bad Gleichenberg

**1997 bis 1999** Kochlehre im Posthotel Achenkirch in Tirol

**1999 bis 2000** Commis Entremietre im Posthotel Achenkirch, 2 Hauben im Gault Millau

**2000 bis 2001** Jungkoch im Hotel und Restaurant Barreis in Baden Württemberg 4 Hauben im Gault Millau und 2 Michelin Sterne

**2001 bis 2002** Chef Entremietre, Chef Patisserie, Chef Saucier und Sous Chef im Hotel „Der Seehof“ Goldegg/Salzburg, 2 Hauben im Gault Millau

**Nov. 2002 bis März 2003** Chef Entremietre Restaurant Coburg in Wien, 3 Hauben im Gault Millau

**2003 bis 2006** Chef Possionier, Chef Saucier und Chef Rotisseur im Restaurant Steirereck / Wien 3 Hauben im Gault Millau

**2006 bis Mitte 2007** Küchenchef im Gasthaus Meißl in Puch / Steiermark (elterlicher Betrieb)  
Seit **2007** selbständig mit der Fa. Famos

Seit 2010 Tournant im Hotel „Der Steirerhof“ in Bad Waltersdorf

## **Zusätzliche Ausbildungen:**

Juli 2007 Unternehmerprüfung im WIFI Graz

Seit November 2008 Human Design Analytiker in Ausbildung

## **Besondere Kenntnisse:**

Gutes Englisch

## **Aktuelles:**

Seit kurzem Trainer am BFI Hartberg "Gesunde Ernährung für Kinder"  
Arbeit mit Kindern und Jugendlichen rund um das Thema „Kochen“