



## PRESSEKIT

KULINARISCHE HIGHLIGHTS MIT THORE HILDEBRANDT

### ÜBER THORE HILDEBRANDT

**Thore Hildebrandt, ehemals Banker und heute leidenschaftlicher Koch sowie Nachhaltigkeitsvisionär, hat sein Leben radikal verändert.**

2016 tauschte er seinen Anzug gegen die Schürze und begab sich auf eine Reise, die ihn von buddhistischen Klöstern bis zu den exotischen Märkten der Welt führte. Dabei entdeckte er seine Liebe zum Kochen neu und entwickelte eine tiefe Wertschätzung für natürliche Ressourcen.

**Heute begeistert er Menschen mit außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen, in denen gerettete Lebensmittel zu kreativen, köstlichen Gerichten werden.**

Ob bei Teamevents, Talks, Kochworkshops, Gastronomieberatung oder in seinen Online-Kursen – Thore zeigt, dass nachhaltiges Kochen nicht nur gut für die Umwelt ist, sondern auch ein echtes Abenteuer für die Sinne sein kann. Die Geschichten und Aromen seiner Reisen fließen in jede Mahlzeit ein und machen jedes seiner Gerichte zu einer kleinen Reise rund um den Globus, bei der der Genuss nie zu kurz kommt.



**SAVE  
CREATE  
TASTE**

# KEY FACTS ZU THORE HILDEBRANDT

- Name:** Thore Hildebrandt
- Tätigkeit:** Nachhaltiger Zero Waste Koch, Event-Veranstalter, Nachhaltigkeits-Experte, Speaker, Green Gastronomie Berater & Klimafreundlicher Küchenvisionär
- Angebote:** Koch-Events, interaktive Workshops, Kurse für Firmen und Privatpersonen, nachhaltige Video- und Rezeptkreationen, Show-Cooking, Gastronomieberatung
- Schwerpunkte:**
- Workshops (online/offline) für nachhaltiges, pflanzliches Kochen
  - Events für Firmen mit Fokus auf Teambuilding und kulinarische Erlebnisse
  - Kreative Kochkurse zur Förderung von Umweltbewusstsein und Lebensmittelwertschätzung, insbesondere durch die Verwendung geretteter Lebensmittel
  - Gastronomieberatung zur Reduzierung von Küchenabfällen und zur Integration pflanzlicher Gerichte in Speisekarten
  - Show-Cooking live auf Bühnen oder vor der Kamera für Videoproduktionen
- Standort:** Berlin (Events deutschlandweit und online international verfügbar)

WENN SCHON  
WELT  
RETTEN,  




DANN  
LECKER  


**Thore Hildebrandt verbindet Nachhaltigkeit und Genuss und zeigt, dass nachhaltiges Kochen und bewusster Umgang mit Lebensmitteln kulinarische Vielfalt und Kreativität nicht einschränken, sondern fördern.**

# MARKT UND TRENDS

Die Zero-Waste-vegane Kochszene in Deutschland erfreut sich wachsender Beliebtheit und zeigt, wie nachhaltig kochen nicht nur möglich, sondern auch genussvoll ist. Innovative Köch:innen experimentieren mit allen Teilen von Obst und Gemüse und entwickeln kreative Rezepte, die Lebensmittelverschwendung aktiv bekämpfen.

In Kombination mit einer zunehmenden Zahl an Workshops und Veranstaltungen wird das Bewusstsein für die Bedeutung von nachhaltiger Ernährung in der Gesellschaft gestärkt, wodurch immer mehr Menschen für eine ressourcenschonende Lebensweise begeistert werden.



# LOGO & BILDMATERIAL ZUM DOWNLOAD

Hier entlang zum

**DOWNLOAD**



**THORE**  
HILDEBRANDT  
SAVE CREATE TASTE



**SAVE**  
**CREATE**  
**TASTE**

# MEDIENSPIEGEL

Hier sind einige Beispiele für Zeitschriftenartikel, Interviews und Video-Features, die Thore Hildebrandt in den Medien vorgestellt haben.

## • ZEITSCHRIFTENARTIKEL

### → **WELT**

**Altes Brot? Werfen Sie es bloß nicht weg! Daraus kann man noch echte Delikatessen machen!** – Ein Artikel über kreative Möglichkeiten, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

### → **Frankfurter Allgemeine**

**„Sie können ganz einfach mit dem Fermentieren loslegen“** – Ein Interview über Thores Einstieg in das Fermentieren und Tipps für Anfänger.

### → **Berliner Zeitung**

**Kimchi und Co: Warum das Fermentieren in Berlin gerade einen neuen Hype erlebt** – Eine Betrachtung des aktuellen Fermentier-Trends in der Hauptstadt.

## • BLOG-ARTIKEL

### → **Oiez**

**Diesen Mann sollten alle Vegan-Lover kennen** – Ein Porträt über Thores Arbeit und seinen Einfluss in der Berliner Vegan-Szene.

### → **BANKING CLUB** Content. Conventions. Community.

**„Ich glaube, es muss auch bei Banken einen gesunden Mix geben“** – Ein Interview über die Bedeutung von Nachhaltigkeit, auch im Finanzsektor.

### → **WWF**

**WWF-Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung “restlos genießen” Event** – Ein Event, bei dem Thore mit seinem Team und Community Kitchen München ihre Kochkünste demonstrierte, um Lebensmittelreste kreativ für über 1.000 Gäste zu verwerten.

→ **gvpraxis**

Vom Banker zum Zero-Waste-Koch – Thores persönliche Reise vom Finanzsektor hin zu einem nachhaltigen Lebensstil und einer neuen Berufung.

## • VIDEO & TV FEATURE

→ **ARD** 

Lebenswege: Thore Hildebrandt – Ein Feature über Thores Weg von der Bank hin zum nachhaltigen Koch.

→ **artgerecht**

Kochen mit Thore auf Youtube – Thore teilt vegane und nachhaltige Rezepte.

→ **R T L**

Tofu oder Tafelspitz - Müssen wir noch Tiere töten? – Eine Diskussion über die Zukunft der pflanzlichen und tierischen Ernährung.

→ **tip**

Kochen mit Thore Hildebrandt – Thore live beim Zubereiten kreativer Zero-Waste-Gerichte.

## SOCIAL MEDIA LINKS

 LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/thorehildebrandt>

 Instagram: <https://www.instagram.com/cooking.with.thore>

 Facebook: <https://www.facebook.com/cookingwiththore>



# KONTAKT FÜR MEDIENANFRAGEN



## ANSPRECHPARTNER:

**Thore Hildebrandt**

✉ kontakt@thore-hildebrandt.de

☎ +49 30 98344 906

[www.thore-hildebrandt.de](http://www.thore-hildebrandt.de)

Für Anfragen rund um Presseberichte, Interviews oder Medienkooperationen steht unser Team gerne zur Verfügung! Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!

