

WILDE KLOSTER
KÜCHE

VITEN

MANUEL BUNKE

Küchenchef &
stellvertretender Geschäftsführer



26.08.1985

AUS- & WEITERBILDUNGBILDUNG

2006 – 2009	-	Ausbildung zum Koch Dorint Sporthotel, Garmisch-Partenkirchen
immer	-	Diverse Austauschprogramme

STATIONEN

2018 – heute	-	Stellvertretender Geschäftsführer & Head Chef Wilde Klosterküche GmbH, Neuzelle
2017 – 2018	-	Executive Chef Sitar, Nadi Fiji Maikana, Sigatoka Fiji
2016 – 2017	-	Head Chef Klunkerkränich, Berlin
2015 – 2016	-	Sous Chef Melt, Adelaide, Australien Press*food&wine, Adelaide, Australien
2014 – 2015	-	Sous Chef Kangkong, Adelaide, Australien
2013 – 2014	-	Sous Chef Gauchos, Adelaide, Australien
2012 – 2013	-	Head Chef Bayernhaus, Garmisch-Partenkirchen
2011 – 2012	-	Sous Chef Adlwärth Gastronomie GmbH & Co. KG, Garmisch-Partenkirchen
2010 – 2011	-	Chef de Partie Interalpen-Hotel Tyrol, Telfs, Österreich
2009 – 2010	-	Sous Chef Hotel Schatten, Garmisch-Partenkirchen

ANNE HENSEL

Design & Marketing



19.09.1987

AUS- & WEITERBILDUNGBILDUNG

2011 – 2013	-	Master of Business Administration Eventmarketing & Live Kommunikation TU Chemnitz & Universidad de Málaga, Spanien
2010 – 2011	-	Bachelor of Arts Business Management University of Sunderland, UK
2008 – 2011	-	European Management Academy Diploma International Tourism & Event Management Euro-Business-College Dresden
2006	-	Freiwilligenarbeit als Lehrerin Township Barberton, Südafrika

STATIONEN

2018 – heute	-	Marketing, Events und Design Wilde Klosterküche GmbH, Neuzelle
2017 – heute	-	Geschäftsführerin & Designerin zwei1000 - Büro für Projektmanagement & Design, Berlin
2016 – 2017	-	Project Manager Event TRIAD Berlin Projektgesellschaft mbH
2015 – 2016	-	Project Manager Event Milla & Partner GmbH, Standort Berlin
2013 – 2014	-	Junior Beraterin Live Kommunikation Blumerry GmbH, Berlin
2012 – 2013	-	Event- und Location Managerin Barocco Kulturcafé, Neuzelle
2011 – 2012	-	Interior Design & Pre-Opening Management Klosterhotel Neuzelle, Neuzelle
2009 – heute	-	Freelancerin Projektmanagement Event Diverse Agenturen in Berlin
2007 – heute	-	Inhaberin Hermann's Stilhotel & Bar, Guben

JÖRG & CORINNA HENSEL

Investor & Bauleiter
Investorin, HR & Buchhaltung



12.01.1962 & 17.06.1963

CORINNA

2018 – heute	-	Wilde Klosterküche GmbH Neuzelle
2011 – heute	-	EMMO GbR (Klosterhotel Neuzelle) Neuzelle
1991 – 2006	-	Inhaberin Sonnenstudio „Welcome Sun“ Guben
1990 – 1991	-	Servicekraft Gaststätte Freundschaft, Guben
1982 – 1985	-	Fachschulstudium zum Ingenieurpädagogen Insitut zur Ausbildung für Ingenieurpädagogen, Chemnitz
1979 – 1982	-	Instandhaltungsmechaniker mit Abitur Chemiefaserwerk, Guben

JÖRG

1991 – heute	-	Geschäftsführer Elements of Spa by Hensel GmbH, Guben
1986 – 1991	-	Maschinenbauingenieur Technische Hochschule, Leipzig
1987 – 1980	-	Berufsausbildung zum Elektromonteur Tagebau Jänschwalde Ost, Jänschwalde

OLLI (OLIVER SCHULZ)

Sous Chef
und Ruhepol der Küche



27.05.1974

AUS- & WEITERBILDUNGBILDUNG

1990 – 1993 - Ausbildung zum Bäcker und Konditor
Bäckerei Dreißig, Guben

1995 – 1997 - Umschulung zum Koch

STATIONEN

2018 – heute - Sous Chef
Wilde Klosterküche GmbH, Neuzelle

1997 – 2018 - Koch & Chef de Partie
Best Western Waldhotel Seehof, Guben
Hotel Radisson SAS, Paris
VSG GmbH Vattenfall
Maritim Hotel, Cottbus
Holiday Inn, Cottbus
Gasthaus Paulaner Bräu, Cottbus
Hotel Branitz, Cottbus
Hotel Waldow, Guben

1993 – 1995 - Bäcker- und Konditorgeselle
Bäckerei Dreißig, Guben

JUDITH RÜGER

Köchin
und einzige Frau in der Küche

AUS- & WEITERBILDUNGBILDUNG

2015 – 2018 - Ausbildung zur Köchin
bis 2016 Bohémé 13, Storkow
ab 2017 Ausbildungsrestaurant KochHÜTTE,
Eisenhüttenstadt

STATIONEN

2018 – heute - Köchin (und angehende Pâtissiere)
Wilde Klosterküche GmbH, Neuzelle

2017 - Küchenaushilfe
Forsthaus in Bestensee, Königs Wusterhausen
Restaurant Le Couvent im Klosterhotel, Neuzelle



06.09.1999

NICOLE KURING

Leitung Frühschicht
und von Anfang an dabei



29.09.1988

AUS- & WEITERBILDUNGBILDUNG

2005 – 2008 - Ausbildung zur Restaurantfachfrau
Konrad-Wachsmann Oberstufen Zentrum,
Frankfurt Oder

STATIONEN

2018 – heute - Leitung Frühschicht
Klosterhotel Neuzelle, Neuzelle

2012 – 2017 - Restaurantmitarbeiter
Le Couvent im Klosterhotel Neuzelle, Neuzelle

2011 – 2012 - Elternzeit

2010 – 2011 - Restaurantmitarbeiterin
Alt Berlin, Eisenhüttenstadt

2008 – 2009 - Restaurantmitarbeiterin
Bayernstübchen, Wiesenau

2008 – 2008 - Restaurantmitarbeiterin
Kaiserhof, Fürstenwalde

2005 – 2008 - Ausbildung zur Restaurantfachfrau
Klosterklausen, Neuzelle

ASHAN & NIKLAS

Azubis im 1. und 2. Lehrjahr

ASHAN ALI JUTT

2018 – vsl. 2021 - Ausbildung zum Hotelfachmann
Konrad-Wachsmann Oberstufen Zentrum,
Frankfurt Oder

2016 - Flucht nach Deutschland von Pakistan

NIKLAS KLÄHN

2017 – vsl. 2020 - Ausbildung zum Hotelfachmann
Konrad-Wachsmann Oberstufen Zentrum,
Frankfurt Oder



08.02.2000 & 26.11.1999