


M

## MÜLLER NELSON

Chef

 Germany


© CREDIT PHOTO

**Nelson MÜLLER** was born in 1979 in Breman Asikuma, Ghana. He arrived in Germany with his parents at the age of 4 but was raised by adoptive parents. Passionate about cooking, Nelson graduated from the Fissler Post in Stuttgart-Plieningen. Which brings him to the Veneto kitchens under the direction of Michelin-starred chef Holger Bodendorf. From his beginnings, Nelson worked in several high class restaurants with the elite of German gastronomy. In 2009, he became the proud owner of the Schote restaurant in Essen, which received a Michelin star award in 2011 and a second one in 2018. Since 2014, he has also been working at Essen Rüttenscheider Stern, a Müllers on the Rü bistro with specialties of the Ruhr.

Nelson makes his place on the small screen. He first appeared as a cook on the Red Apron show on the local WDR channel. His animation talent is undeniable and he is granted more airtime. He started in more cooking programs and was even the subject of a documentary broadcast on ZDF in 2015. That same year, he hosted a ZDF special that compared discount grocery stores in Germany (like Lidl and Aldi) against his high standards for quality foods. In 2017, he joined MasterChef's jury team on Sky. And still in 2017, he hosts the show Kennste? His passion for cooking

is also translated into books. He is the author of 2 books. The latest is a hymn to vegetarianism. Teaching and transmission are values that are important to him, which is why he opened Food & Flavor. So that eating well is not just the prerogative of a few. And in his spare time, Nelson is a soul singer. 🍷

M

## MÜLLER NELSON

Chef cuisinier

 Allemagne


© CREDIT PHOTO

**Nelson MÜLLER** est né en 1979 à Breman Asikuma, Ghana. Il est arrivé en Allemagne avec ses parents à l'âge de 4 ans mais a été élevé par des parents adoptifs. Passionné de cuisine, il laisse libre cours à son art et suit une formation de cuisinier au Fissler Post à Stuttgart-Plieningen. Ce qui l'amène dans les cuisines du Veneto sous la direction du chef étoilé Holger Bodendorf. Dès ses débuts donc, Nelson côtoie l'élite de la gastronomie allemande. En 2009, il devient l'heureux propriétaire du restaurant Schote à Essen, qui se verra récompenser d'une étoile au Guide Michelin en 2011 et d'une deuxième en 2018. Il travaille également depuis 2014 à Essen Rüttenscheider Stern, un bistrot " *Müllers on the Rü* " avec des spécialités de la Ruhr. Nelson se fait sa place sur le petit écran. On le retrouve d'abord en cuisinier dans l'émission the Red Apron (Le Tablier Rouge) sur la chaîne locale WDR. Son talent d'animation est indéniable et il se voit octroyer plus de temps d'antenne. Il fait l'objet d'un documentaire diffusé sur ZDF en 2015. Cette même année, il anime l'émission qui compare les hard discounters que sont les Lidl et Aldi à ce qu'il a l'habitude d'acheter pour mijoter ces plats qui lui ont valu une place dans le Guide Michelin. Il rejoint en 2017 l'équipe des jurés de MasterChef sur Sky. Et toujours en 2017, il anime l'émission Kennste? Sa passion

pour la cuisine se traduit également en livre. Il est l'auteur de 2 livres, dont le dernier est un hymne au végétarisme. L'enseignement, la transmission sont des valeurs qui lui tiennent à cœur, raison pour laquelle il a ouvert Food & Flavour. Pour que le bien manger ne soit pas juste l'apanage de quelques-uns. Et à ses heures perdues, Nelson est chanteur de soul. 🍷

**2018** : Son restaurant Le Schote est primé d'une seconde étoile au Guide Michelin

**2016** : Il publie Öfter vegetarisch: Echter Geschmack für Teilzeit-Vegetarier

**2015** : Il est jury pour MasterChef