

Max Kugel

da wo's nur Brot gibt

- 2008 - 2009 Cafe Schubert - Saarbrücken
Ausbildung zum Konditor
- 2010 - 2011 FRITZ Mühlenbäckerei - München
2011 sechswöchige Backreise -
Kanada und USA
- 2011 - 2012 Bäckerei&Konditorei Gruhn -
Bonn
- 2012 - 2013 unter anderem:
Bäckerei Hansen - Insel Föhr
Bäckerei Jürgen Fink - Steinau
Bäckerei Wandinger - Leutkirch
Bäckerei Büchle - Spaichingen
- 2014 - 2015 Kugels Backwelt - Lahnstein
als Backstubenleiter
2015 Teilnahme und Gewinner bei der
ZDF Sendereihe:
„Deutschlands bester Bäcker“
01. - 03.2016 Bäckerei Hansen - Insel Föhr
Umstellung auf backmittelfreies
Backen
04. - 05.2016 John Baker - Zürich Schweiz
06.2016 Freddy's AG - Schweiz
07. - 08.2016 Backreise - USA und Kanada
09. - 12.2016 Backstube Fischer - Wuppertal
Umstellung auf backmittelfreies
Backen
01. - 03.2017 Bäcker Greimel - Aschau am Inn
04.2017 Königsbäck - Stuttgart
05.2017 Bäcker Baier - Herrenberg
- 11.04.2017 Gründung: Max Kugel, da wo's
nur Brot gibt
- 31.08.2017 Eröffnung meines Brotladens



PERSÖNLICHES

Max Kugel

Geboren 20. August 1990

in Koblenz, Deutschland

hallo@maxkugel.de

Tel.: +49 228 850 836 75

AUSBILDUNG

2006 - 2008

Ausbildung zum Bäcker

2008 - 2010

Ausbildung zum Konditor

2013

Meisterkurs