



# Christian Henze

**„Enjoy your life – Mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand zu mehr Erfolg.“**

Als Privatkoch von Gunther Sachs bekochte Christian Henze jahrelang Prominente aus aller Welt und wagte im Alter von nur 25 Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit – mit großem Erfolg! Mit seinem Restaurant wurde er zum seinerseits jüngsten Sternekoch Deutschlands gekürt. Heute betreibt Christian Henze neben seiner prämierten Kochschule mit Restaurant ein erfolgreiches Medienunternehmen. Er tritt als Werbepartner namhafter Unternehmen auf, entwickelt als internationaler Trendscout Produkte für Unternehmen im Food- und Non-Food-Bereich und berät gastronomische Betriebe im In- und Ausland. Seine Fans begeistert der Ernährungsexperte in zahlreichen TV-Kochsendungen und auf seinen Kochshow-Tourneen quer durch Deutschland. Bei seinen Auftritten überträgt Christian Henze sein Lebensmotto „Enjoy your life“ mit einer unglaublichen Energie auf das Publikum – der Funke springt immer über! Er motiviert seine Zuhörer auf charmante, unterhaltsame und informative Weise zu einer entspannteren Lebensweise.

## Themen, Ideen & Philosophie

Christian Henzes Erfolgsrezept basiert auf folgenden Zutaten – Disziplin, Mut zur Veränderung, Intuition und Empathie. Mit diesen Attributen erkennt er Chancen, sowohl beruflich als auch privat, und setzt Visionen zum richtigen Zeitpunkt um. Think big! Er begeistert sein Publikum authentisch und mit höchster Leidenschaft und würzt seine Vorträge mit einer ordentlichen Prise Lebensfreude, einer großen Portion Erfahrungswissen und vielen praktischen Tipps. Profitieren Sie von seinen klaren Impulsen – Christian Henze zeigt auf, wie auch Sie mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand erfolgreich agieren und Ihre Ziele erreichen.

### › Marketing & Motivation

- Selbstmarketing – wie Sie sich optimal präsentieren und positionieren
- Wie Sie Menschen motivieren und begeistern
- Ressourcen erkennen und zum richtigen Zeitpunkt handeln

### › Schluss mit den Ernährungslügen!

- Die Dosis macht das Gift! – Finden Sie die richtige Balance im Ernährungsdschungel
- Macht Fett fett? – Spannende und neue Erkenntnisse vom Experten

### › Lifestyle, gesunde Ernährung, Fitness & Genuss

- Wie entstehen Trends & Hypes und wie sind diese einzuschätzen?
- Moderner Lifestyle – Entwicklungen im Wandel der Zeit. Was passt wirklich zu mir?

### › Jeder Vortrag ist auch kombinierbar inklusiv einer kleinen/großen Kochshow

## Zahlen, Daten & Fakten

### Zahlen, Daten & Fakten

- TV- und Sternekoch
- 1989 Restaurant „Aubergine“ – Eckart Witzigmann München
- 1990 Privatkoch von Gunter Sachs
- Autor von 25 Kochbüchern
- Betreiber der Christian Henze Kochschule mit angeschlossenem Restaurant und Catering-Service / Betreiber von Henze Menü, Betriebsverpflegung
- Internationaler Food-Trendscout
- Produktentwickler für namhafte Unternehmen im Food/Non-Food Bereich
- Testimonial (z. B. Netto Markendiscout, McDonald's, Siemens)

### Auszeichnungen:

- Ein Michelin-Stern
- Beste Kochschule Deutschlands / Cooking Together Award 2015
- Beliebtester Sternekoch in Deutschland, Österreich und der Schweiz / Starcookers Gourmet Award

### Referenzen:

„Die Veranstaltungsreihe mit Christian Henze ist bei unseren Kunden sehr gut angekommen. Der Funke zu den Zuschauern ist in jeder Veranstaltung übergesprungen und Christian Henze konnte die Teilnehmer mit viel Witz, Charme und Fachwissen begeistern.“

### DATEV eG

„Ganz herzlichen Dank für die erfrischende, inspirierende und absolut professionelle Performance auf der Jahreshauptversammlung unseres Verbandes in München. Die Teilnehmer waren allesamt begeistert.“

**Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V.**

## Engagement

**Impulsvortrag**



**Interview / Business-Talk**



**Honorargruppe**



**Vortragssprachen**



## Standort

Kempten



## Marke & Medien



**Keine Angst, ich will nur kochen!**

ISBN: 978-3517094205

17,99 €



**A Tavola! Die echte Cucina Italiana für zu Hause**

ISBN: 978-3517093192

22,99 €