

Jag är född i Tyskland och uppvuxen i sydöstra Bayern och är 57 år gammal.
Redan i unga år var jag intresserad för matlagning, mina äldre bröder var bagare, min kusin konditor och Tante Herta hade ett pensionat /café där min mamma arbetade.
Valet var svårt, men så småningom blev yrkesvalet kock, som har stort anseende i Tyskland.
Jag började som 14-åring min 3 åriga utbildning som kocklärling och gick parallellt med den praktiska utbildningen en gång per vecka i yrkesskolan där lärlingarna läste de teoretiska ämnena.
Det hela avslutades med fackprov och certifikat.
Därefter väntade ett halvt års praktik på ett konditori.
Sedan bar det iväg utomlands, till Sverige.
Jag arbetade på ett och annat Stadshotell, sommar- och vintersäsong, tills jag kom till Stockholm 1983.
På Sheraton Hotell blev det hela 16 år. Nyttiga och intressanta år i internationell miljö och professionellt management.
Där kom jag för första gången i kontakt med tävlingar, ställde upp och med en andra placering i "Årets Köttkock 1999" blev det blodad tand för tävlingar.
Genom hela 90-talet blev det SM i ostronöppning och jag tillhörde top-10 genom decenniet.
Tävlade med stor support av min dåvarande Chef.
Genom åren såg jag förändringarna inom hotellbranschen och gick vidare till storkökssektorn där jag fick jobb inom företaget Sabisrestauranger.
Nya vyer och möjligheter öppnade sig och det var ett bra val.
1990 kom jag i kontakt med SKChF som just befann sig i en om och nystart.
Jag var kassör i Stockholmsföreningen för Kockar och Kallskänkor.
Föreningen växte sig till den största distriktsföreningen under mina år som kassör.
Tillsammans med Peter Wilbois SFKK's ordförande, grundades Stockholm Culinary Team som under min ledning blev och är Sveriges första och mest framgångsrika regionallag.
I samband med föreningslivet blev det även ett och annat uppdrag, bl.a. som revisor i SKChF/SKF, domare och ungdomsarbete.
Jag deltog även i en och annan individuell tävling med framgång.
Sedan 2007 är jag kassör i SKF riksförening.
På min fritid är det skogen och trädgården på Ekerö tillsammans med Cecilia, min fru, musik och då och då en Byrdsriff på min tolva.
Min son Daniel gick inte i mina fotspår men har nischat sig med surdeg och ekologiska grödor på Jerimiabageriet i Wadköping, vilket glädjer mej!

All the best
Ulli