



## PRESSEINFORMATION

### HÖHEPUNKT EINER BEWEGTEN KARRIERE

Bernd Arold auf dem Weg in die Selbständigkeit

München, 24. Juli 2008 – Am 29. Juli 2008 eröffnet Bernd Arold in der Augustenstraße 7 in Schwabing sein erstes eigenes Restaurant, den Gesellschaftsraum. Dort trifft man auf qualitativ hochwertige Kochkunst, die man dem unkonventionellen wirkenden Bernd Arold auf den ersten Blick vielleicht gar nicht zutrauen würde. Doch schon die Schule der Jungen Wilden hat skeptische Zweifler eines Besseren belehrt.

Der 1974 geborene Bernd Arold kam zufälliger Weise durch ein Praktikum im Backöfele in Würzburg auf seinen Berufswunsch Koch. Es ging in der Küche stressig und heiß zu, gleichzeitig waren Kreativität und interessante Menschen allgegenwärtig. So stellte er sich seinen Traumberuf vor. Nach langen, harten und schönen Lehrjahren eröffnet er nun sein eigenes Restaurant, den Gesellschaftsraum in München. "Ich wollte eigentlich nie selbständig sein. Doch um meine eigene Kreativität auszuleben, mich selbst zu verwirklichen und mit einer starken Crew ein Restaurant zu rocken, das ist doch eine Wahnsinnsidée. Dank Andreas, meinem Geschäftspartner, konnten wir diese Idee umsetzen." berichtet Bernd Arold voller Stolz.

Die Entwicklung von Bernd Arolds Leidenschaft fürs Kochen wird schon an seinem Lebenslauf ersichtlich. Nach Abschluss seiner Ausbildung im Würzburger Backöfele arbeitete er zunächst in der Käferschänke München und in den Schweizer Stuben in Bettingen. Nach einem kurzen Intermezzo im korsischen Hotel Maristella ging es im Jahr 2000 nach dem



Mosquito in Würzburg als Chef Tourno zu den 3 Stuben von Stefan Marquard in Meersburg.

In der Schule der Jungen Wilden rund um Stefan Marquard schnupperte Bernd Arolt die besondere Luft einer außergewöhnlichen Kochkunst, die mit den Konventionen der etablierten Küchenmeister bricht. Das wilde und bunte Kombinieren von Zutaten und Gerichten beeinflusste den schon immer experimentierfreudigen Bernd Arolt stark. Mit viel Begeisterung und unzähligen Ideen für neue kulinarische Kreationen verließ er die 3 Stuben in Meersburg nach knapp einem Jahr wieder und wurde wiederum Chef Tourno im bekannten Münchner Restaurant Lenbach. Von 2002 bis 2007 erarbeitete er sich in dem kleinen Restaurant essneun schnell einen hervorragenden Ruf als einer der kreativsten und exklusivsten Küchenchefs in ganz München.

Sein guter Ruf verbreitete sich rasch. So kam es, dass sein derzeitiger Geschäftspartner Andreas Ebrahim auf ihn aufmerksam wurde. Der Geschäftsmann Ebrahim war auf Bernd Arolt zugekommen, als es galt, ein neues Projekt zur Unterstützung zu finden. 12 Jahre lang hatte die Stiftung um Andreas Ebrahim nur kulturelle Projekte gefördert. Aber schließlich war man von den Fähigkeiten und der sympathischen Art von Bernd Arolt überzeugt und wagte sich an die Eröffnung des Gesellschaftsraums. Ohne das finanzielle Interesse eines Shareholders wird Ebrahim für ein bis zwei Jahre in der Geschäftsführung tätig sein und Crew in betriebswirtschaftlichen Fragen beraten.

Nähere Informationen finden Sie unter [www.der-gesellschaftsraum.de](http://www.der-gesellschaftsraum.de).

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation  
sandra strobel / ulrich lang  
morassistraße 26, 80469 münchen  
fon 089.21668112, fax 089.21668115  
[kommunikation@zweiblick.com](mailto:kommunikation@zweiblick.com)