

Sandra Scheidl – Culinary Arts

Die Verbindung von Kulinarik und Kunst

In der Welt der Gastronomie steht Sandra Scheidl für eine einzigartige Fusion aus traditionellem Kochhandwerk und künstlerischer Kreativität, und setzt dies in einzigartigen Events, Pop-Ups und Projekten um.

Erfolge und Anerkennung

2024 wird Sandra Scheidl vom Wirtschaftsmagazin „Forbes“ unter die „Forbes 30 under 30“ gewählt. 2021 erhielt Sandra Scheidl den renommierten Titel "Junge Wilde 2020" vom Branchenmagazin Rolling Pin. Sie ist die erste Frau in der Geschichte dieses Wettbewerbs, die diese Auszeichnung erringen konnte.

Ihre kulinarische Laufbahn führte sie durch namhafte Sterne- und Haubenrestaurants sowohl im In- als auch im Ausland, darunter das *** Restaurant Maaemo in Oslo, das ** Restaurant Story in London und das 4 Hauben – Restaurant Kräuterreich by Vitus Winkler in St. Veit i. Pongau.

Seit 2021 ist Sandra Scheidl mit Sandra Scheidl mit Culinary Arts als selbstständige Köchin in Österreich tätig. Fine Dining ohne klassischen Restaurant – dafür aber flexibel und fast überall: Ob als Gastköchin für exklusive Firmen- und Kundenevents, in der kulinarischen Konzeption und Umsetzung von luxuriösen B2B Events oder Pop-up-Erlebnisse – im Mittelpunkt stehen stets das Handwerk und die Kunst des Kochens und ein unvergesslicher Abend.

Sandra Scheidl vereint mit "Culinary Arts" meisterhaftes Kochhandwerk mit kreativer Kunst.

Ihr einzigartiges Projekt „Culinary meets Art“ verwandelt wechselnde Locations in exklusive Fine Dining Restaurants und Kunstgalerien, wo Kulinarik und malerische Kunst auf einzigartige Weise verschmelzen. (www.culinarymeetsart.com)

2024 gründet Sandra mit 3 weiteren Gastronominnen von Österreich, Viktoria Fahringer, Jaimy Reisinger und Helena Jordan, das kulinarische Kollektiv „Kuliktiv“.
(www.kuliktiv.com)

Kochphilosophie und Stil

Sandra Scheidls Kochstil ist geprägt von Reduktion und Konzentration auf die Qualität des Produktes. Sie setzt primär auf regionale und saisonale Produkte und lässt dabei die nordische Küche einfließen. Bei der Zubereitung ihrer Gerichte konzentriert sie sich auf wenige, jedoch qualitativ hochwertige Zutaten. Dabei verzichtet sie vollständig auf den Einsatz von Gewürzen. Fermentation, Reduktion und die Verwendung von erstklassigen Produkten sind zentrale Elemente in Sandras kulinarischem Schaffen.

Sandra Scheidl – Culinary Arts: anfrage@sandra-scheidl.at ; www.sandra-scheidl.at; Instagram: @sandrascheidl

Culinary meets Art: office@culinarymeetsart.com ; www.culinarymeetsart.com ; Instagram: @culinarymeetsart

Kuliktiv: mail@kuliktiv.com; www.kuliktiv.com; Instagram: @kuliktiv

Lebenslauf

2024

Mitgründerin & Köchin
Start Projekt "Kuliktiv"
österreichweit

2023

Innovatorin & Köchin
Start Projekt "Culinary meets Art"
Österreichweit

2021

Inhaberin & Köchin
Gründung Sandra Scheidl - Culinary Arts
Wien

2019 - 2020

Chef de Partie
Maaemo (***) Michelin)
Oslo

2017 - 2019

Sous Chefin
Restaurant Simon Taxacher (5 Hauben Gault Millau)
Kirchberg in Tirol

2016 - 2017

Chef de Partie
Restaurant Story (** Michelin)
London

2015 - 2016

Demi Chef de Partie
Roux at Parliament Square
London

2014 - 2015

Chef de Partie
Vitus Cooking (heute Kräuterreich) (4 Hauben Gault Millau)
St.Veit im Pongau

2013 - 2014

Demi Chef de Partie
Intercontinental Berchtesgaden *****S
Berchtesgaden, Deutschland

2013

Matura **HBLW Saalfelden**