




wachter
FOODBAR

Digitale Pressemappe
Dominik Wachter

„Es geht einfach nur um gutes Essen,
um feinste kulinarische Kreationen,
die Spaß machen und Emotionen schaffen.“

– *Dominik Wachter*



/ Was meine
Küche
ausmacht.



/ Dominik Wachter

Dominik Wachter, geboren am 12. Juni 1988 in Rimsting/Bach. Ab 1996 lebte Dominik in Prien, wo er seine gastronomische Bestimmung fand und seitdem seine kulinarischen Träume und Ambitionen verwirklicht.

Ein Spross des „magischen Dreiecks“ (Schule, Lehrbetrieb und Wachter Foodbar) – geprägt von Herkunft, Ausbildung und einem beeindruckenden beruflichen Werdegang.

/ Karriere

Sein Weg begann mit einer Ausbildung bei Thomas Mühlberger, einer renommierten Institution, von 2009 bis 2012. Thomas Mühlberger selbst hatte 23 Jahre, mit kurzer Unterbrechung, einen Stern und hat seinerzeit bei Eckart Witzigmann im Restaurant Aubergine gearbeitet.

Bei Mühlberger verfeinerte Dominik seine Fähigkeiten als Jungkoch bis 2013, bevor er schließlich die Rolle des Küchenchefs übernahm und von 2013 bis 2020 glanzvoll ausfüllte. Der Höhepunkt seiner beruflichen Reise war 2021, als er die Kochschule in eine innovative Foodbar umwandelte und im Oktober desselben Jahres die Wachter Foodbar feierlich eröffnete.

/ Persönliches

Sein kulinarisches Genie wurde bereits während seiner Schulzeit entdeckt, wo er die Mittlere Reife erlangte.

Diese frühe Begeisterung führte ihn, wie auch schon seinen Vater, zu Thomas Mühlberger und schließlich zu seinem eigenen Restaurant, der Wachter Foodbar. Wachers künstlerische Interpretation der regionalen Küche ist geprägt von regionalen, aber auch interkulturellen Einflüssen, u.a. aus Asien, die er, während seiner Reisen aufgesaugt hat.

/ Konzept

Nach langer Zusammenarbeit mit Herrn Thomas Mühlberger ist es so weit. Dominik Wachter übernimmt die ehemalige Kochschule/Bistro und erschafft eine neue/alte kulinarische Adresse im Chiemgau.

Foodbar steht für ein modernes Tresenkonzept mit Wohlfühl-atmosphäre, in dem die ausgewählten Speisen im Vordergrund stehen.

Um seinen Gästen eine Auszeit vom Alltag zu schaffen und um das Bestmögliche aus dem Produkt zu kreieren, bietet er die Speisen in Form eines Menüs an, wozu eine erlesene Wein- und Getränkebegleitung serviert.

Lassen Sie sich überraschen von seinen Kreationen, angerichtet und präsentiert auf handgetöpfter Keramik aus der Region.

/ Michelin Stern

Der kulinarische Stern am Horizont von Dominik Wachter wird nicht nur von den Einheimischen geschätzt, sondern auch von renommierten Kritikern. Seine unermüdliche Hingabe an Qualität und Innovation hat die Aufmerksamkeit des berühmten Michelin-Führers auf sich gezogen. Mit seinem kreativen Ansatz zur regionalen Küche und dem anspruchsvollen Service in der Wachter Foodbar ist Dominik Wachter hat er wohlverdient das zweite Jahr in Folge den Michelin-Stern verteidigt.

/ In Kürze

/ 22 Plätze an der Bar und an jeweils einem 4-er und einem 2-er Tisch mit direktem Blick auf Bar und in die Küche.

/ 4, 5 oder 6 Gänge zur Auswahl

/ Private Dining Konzept an geschlossenen Restaurant-Tagen

/ Ein junges und motiviertes Team, welches eigenverantwortlich arbeitet

/ Eine Weinkarte mit europäischem Fokus, die regelmäßig durch Raritäten ergänzt wird

/ 4 Tage pro Woche geöffnet (Mittwoch bis Samstag)

/ Bewertungen

/ Michelin Stern	*
/ Gaultmillau Hauben	2+
/ Gusto Pfannen	7/10
/ Feinschmecker Punkte	FF+ (500 Beste Restaurants Deutschland)
/ Schlemmer Atlas Löffel	3+
/ Großer Guide	3+
/ Varta „Tip“	3
/ Top Chef 2023 Rolling Pin	





/ Pressebilder









