



QIN XIE (CHINCHIN)

Kochschuleinhaberin, Fernsehköchin, Kochbuchautorin, Eventveranstalterin, Fooddesignerin, Fotografin, M.A. Sinologin & Kunsthistorikerin, Dipl. Wirtschaftsingenieurin

Qin Xie (ChinChin)
Fuchshofstraße 36/ 2
71638 Ludwigsburg
Mail chin.xie@chinchin-event.com
Tel. 01797809176

Chin kam vor Jahren zum Studium nach Deutschland. Ihre außergewöhnliche Vielseitigkeit und unaufhörliche Neugier prägen Chins Werdegang. Nach ihrem erfolgreichen Studium mit einer Auszeichnung des DAADs arbeitete sie als Dipl. Wirtschaftsingenieurin jahrelang bei internationalen Konzernen. Anschließend absolvierte sie ein weiteres Master Studium (Master of Art) mit dem besten Abschluss des Jahrgangs im Fach Sinologie und Kunstgeschichte Ostasiens an der Uni Heidelberg. Seitdem arbeitet Chin als selbstständige Unternehmensberaterin im Bereich Interkulturelle

Kommunikationen. Parallel führten ihre unerschöpfliche Energie und ihre Passion zum kreativen Kochen und zur Fotografie dazu, dass Chin sich zu einer preisgekrönten Kochbuchautorin, einer Fernsehköchin, einer kreativen Food-Designerin und zugleich einer ausgezeichneten Foodfotografin entwickelt hat. Chins erfolgreiches Kochbuch „Sichuanpfeffer meets Sauerkraut“ wurde zweifach vom international renommierten Jury Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet. Im Weiteren tritt sie regelmäßig bei SWR-Sendung Kaffee oder Tee auf und kocht live vor Millionen Zuschauern, trat

auf der Frankfurter Buchmesse in einer eigenen Kochshow auf, wirkte bei einem TV-Kochformat mit, gab Interviews beim Radiosender DLF und diversen Zeitungen. Zudem veranstaltete Chin im Stuttgarter Raum die enorm beliebten TasteHiker Dinner Events, wovon die Teilnehmer bis heute noch schwärmen. Anfang dieses Jahres hat Chin ihre eigene Produktlinie unter der Marke „ChinChin Kitchen“ für asiatisches Street Food auf den Markt gebracht. Im Mai 2022 wurde ihre eigene Kochschule ChinChin in Stuttgart eröffnet. Im Januar 2024 eröffnet sie ihre zweite Kochschule ChinChin in Mitte Ludwigsburg.



Kochschule ChinChin & ChinChin Kitchen GmbH

Chins Kochschule in Spittastraße 10,
70193 Stuttgart

Chins Kochschule in Wilhelmstraße 24,
71638 Ludwigsburg

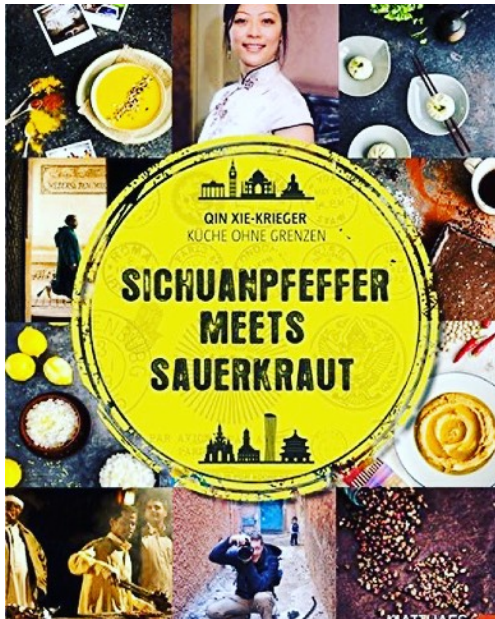
Chins eigene Marke und Produktlinie für
asiatisches Essen

Das Kochbuch

Das erfolgreiche Kochbuch „Sichuanpfeffer meets Sauerkraut“ wurde im 2017 zweimal vom international renommierten Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet:

„Best Asian Cuisine Cookbook in Germany“
– 1. place

„Best Asian Cuisine Cookbook of the World“
– 2. place



Die Webseite

<https://chinchin-event.com/>

Instagram

https://instagram.com/kochschule_chinchin

Facebook

<https://facebook.com/ChinChinKochschuleStuttgart>



Impression



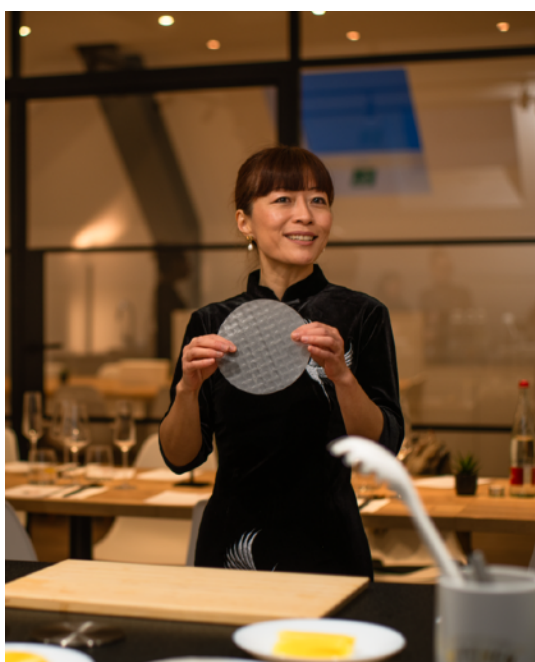
Live Cooking bei SWR-Sendung
Kaffee oder Tee



Live Cooking auf
Frankfurter Buchmesse



Mitwirkung am
Fernsehenformat



Location Ludwigsburg



Kochschule ChinChin

Wilhelmstraße 24

71638 Ludwigsburg

www.chinchin-event.com

Tel. 01797809176

chin.xie@chinchin-event.com

Seminarraum zum Mieten



Schöner separater Seminarraum mit Hightech

Mitte in Ludwigsburg

Parkplätze vor der Tür

Voll klimatisiert

Glasfaser Anschluss

75 Zoll Bildschirm...

Alles, was ihr braucht, um Eure Teamgeist und Kreativität entfalten zu lassen...



Kochschule ChinChin

Wilhelmstraße 24

71638 Ludwigsburg

Web www.chinchin-event.com

Tel. 01797809176

Mail chin.xie@chinchin-event.com

Unsere KursleiterInnen & Kochkurse

ChinChin Japan & Korea, Thai & Vietnam, China & Japan, Bali, Singapore & Malaysia, Chinesische Cuisine, Thai Cuisine, Vegetarian & Asian, Spicy & Asian, Hotpot Kochparty, Dim Sum & Dumplings, Sushi & Ramen

Cinnina Lee Kochen mit Kimchi; Korean & Vegetarian

Fadi A. Ndah Afrikanischer Kochkurs; African & Vegetarian

Hien Chi Vietnamesische Cuisine; Vietnamesisch & Vegetarisch

Liwei Jin Shanghai Cuisine; Shanghai & Vegetarian; Matcha Kurs

Philipp Kortyka Gourmetdessertkurs - Pâtisserie meets Asia

Silvana Libanesischer Kochkurs; Libanesisch & Vegetarisch

Stephanie Hafner Weihnachtsbackkurs - Santa Claus in Asia

Unsere Special Events

ChinChin & Bachofer - Asian Cuisine meets Michelin Star

ChinChin meets Japan - Moderne Japanese Cuisine & Ikebana Einführung

Food & Mord - Asian Tapas meets Stuggi Krimi

I love it so Maaaaatcha - Matcha in Tradition & Matcha Latte



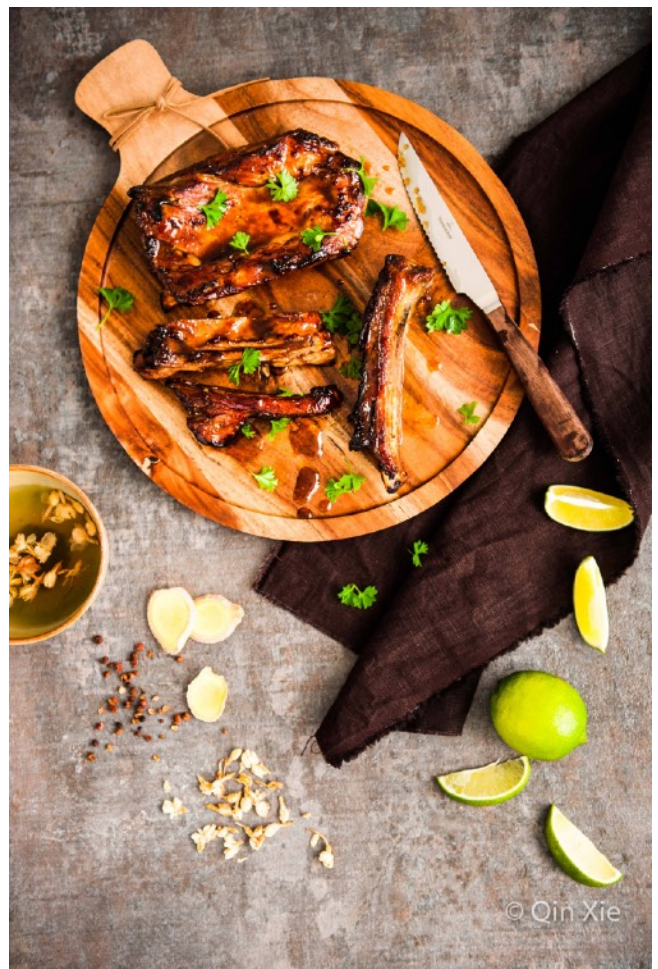
Matcha Dumplings



Matcha Dumplings



Klebreisknödeln mit Nougatfüllung in Waldfruchtsauce



Tamarinde-Jasamintee-Rippchen



Chao Shao Bao



Geschmortes Kalbsbäckchen mit eingelegten Zitronen



Pak Choi mit Cashewnuss in Schwarzbohnensauce



Shitake-Maultäschle mit Erdnusskokossauce



Thai Eistee-Macarons



Tart au Chocolate mit Sichuanpfeffer und Meeressalz



Mango-Kokos-Pudding mit Tapiokaperlen



Braunkäse-Eis mit Datteln und kandierten Sesamen



Redbean ice skin mooncake
Qin Xie



Pineapple ice skin mooncake
Qin Xie



Redbean ice skin mooncake
Qin Xie

Food & Kunst



Blacksesame ice skin mooncake
Qin Xie



Macha Ice Skin Mooncake
Qin Xie