

Konstantin sein Koch Stil würde man als unkompliziert und bodenständig beschreiben,  
gleichzeitig aber auch als fein und raffiniert.

Es gelingt ihm, selbst bodenständige Produkte mit einem überraschenden „Gaumenkick“  
zuzubereiten, ohne dass der wertvolle Eigengeschmack dabei verloren geht.

Dieses Talent wurde ihm nicht in die Wiege gelegt, sondern durch harte Arbeit an  
verschiedenen Stationen erkocht.

Seine Karriere begann mit einer klassischen Kochausbildung beim **Raffelwirt** in **Wettstetten**.

Bereits nach kurzer Zeit trieb ihn seine kulinarische Neugier weiter - für ein Jahr nach  
**England** - genauer in die **City of London** im exklusiven Stadtteil **Mayfair**.

Im Restaurant „Angela Hartnett at the Connaught“, was zu der Zeit im Besitz der  
**Gordon Ramsay Holding** war, lernte er die französische Küche mit italienischem Einfluss auf  
hohem Niveau kennen.

Zurück in Deutschland lernte er bei der Bundeswehr auch im großen Rahmen zu Kochen,  
und dabei auch zu Organisieren.

Ein Curry-Intermezzo an der **Culinary Institute of Ko Samui** verpasste ihm den „Asia-Twist-  
Schliff“, eine Anleihe an die asiatische Esskultur, die er noch immer gerne dezent einsetzt.

Vollgepackt mit all diesen Erfahrungen, viel Kraft und neuen Ideen gestaltete er als  
Küchenchef und Geschäftsführer vier spannende Jahre lang das Lokal „**Daimlers 16**“ in  
**Ingolstadt**.

Und da **Blut** bekanntlich dicker ist als Wasser, zog es ihn schließlich zu seiner **Familie**.

Zusammen mit seinem Bruder **Alexander** und seiner Schwägerin **Anastasia** wagte er den  
Sprung in die Selbständigkeit.

Gemeinsam als **Sperling-Family** übernahmen wir die komplette kulinarische Verantwortung  
für die **Nibelungenhalle**.

Mit der Eröffnung des Speiselokals „**Sperling**“ im Jahr **2018**, haben wir uns einen  
gastronomischen Traum erfüllt.

“Wir lieben das was wir tun und teilen das Ergebnis jedes Mal aufs Neue mit unseren  
Gästen”

Lassen Sie uns alle den Weg gemeinsam gehen!

sperling  
family