Johannes King

DER BEKANNTESTE SYLTER STERNE KOCH

2 Michelin Sterne - 18,5 Punkte Gault & Millau
Inhaber des Genuss-Shops auf Sylt
Patron des Sölring Hof auf Sylt
Portwein-Spezialist

ZUR PERSON

Geboren am:	17.08.1983
Geburtsort:	Schramberg
Familie:	Verheiratet

SPRACHEN

Deutsch	●●●●●●●●●●
Englisch	●●●●●●●●●●

VITA

Genuss-Shop — 2013 - Heute
Geschäftsführer & Patron
Sylt, Deutschland

Hotel & Restaurant Söl'ring Hof — 2000 - Heute
Gastgeber / Patron
Sylt, Deutschland

Dorint AG — 1998 - 2000
Konzernküchendirektor
Deutschland

Restaurant "Grand Slam" — 1989 - 1998
Küchenchef
Berlin, Deutschland

Hotel "de la Poster" — 1988 - 1989
Saulieu, Frankreich

Restaurant "Zum Hugenotten" — 1986 - 1988
Berlin, Deutschland

Restaurant "Maitre Henry Levy" — 1985 - 1986
Hamburg, Deutschland

Konditorei "Oberlaa" — 1984 -1985
Wien, Österreich

Restaurant "Franz Keller" — 1983 - 1984
Köln, Deutschland

MEDIADATEN

Instagram	18.684 Follower
Facebook	34.637 Abonnenten
Newsletter	11.300 Abonnenten

CHARAKTERISTIK

- besonnen
- echt
- fröhlich
- wertschätzend
- höflich
- kreativ
- ehrgeizig
- witzig

PERSONAL SKILLS

Vorträge / Speaker	●●●●●●●●●●
TV / Bewegbild	●●●●●●●●●●
Autor	●●●●●●●●●●
Unternehmer	●●●●●●●●●●
Consulting	●●●●●●●●●●

MEHR VON JOHANNES KING

Website	www.Johannesking.de
Instagram	/johannes_king
Facebook	@johannesking

Management
The Chefs`Stories
Hegestraße 40 I 20457 Hamburg
mail@thechefsstories.de
+49 40 328901 - 461

THE CHEFS' STORIES.
PASSION FOR DELIGHT

RESTAURANT

Johannes King Genuss-Shop
Gurtstig 2
25980 Sylt

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Sa.	11:00 - 20:00Uhr
So.	Ruhetag

KREATIVPAUSEN

Aktuell sind keine Schließzeiten in Planung

AWARDS

Koch Duo des Jahres Gault & Millau	2019
Koch des Jahres Der Feinschmecker	2013
2 Sterne Guide Michelin	2004 - 2019
Berliner Meisterkoch	1998
Aufsteiger des Jahres Gault & Millau	1997
1 Stern Guide Michelin	1993

PHILOSOPHIE

Was er tut, tut er aus Überzeugung, Liebe zum Produkt, mit großem Respekt und Liebe zum Gast.

Selbstgeerntetes mit Geschichte, selbstgerührtes mit Seltenheitswert, Selbstprobiertes mit Charakter.

Unverfälschter Geschmack zur richtigen Zeit (saisonal), am richtigen Ort (regional).

PROFESSIONAL SKILLS

- Fine Dining
- Sylter Küche
- Französische Küche
- Portwein Spezialist
- Catering (bis 100 Pax)
- Menü-Entwicklung
- Konzept-Entwicklung
- Produkt-Entwicklung

Management
The Chefs`Stories
Hegestraße 40 I 20457 Hamburg
mail@thechefsstories.de
+49 40 328901 - 461

THE CHEFS' STORIES.
PASSION FOR DELIGHT