



JAN-PHILIPP BERNER

// KOCHEN MIT BODENSTÄNDIGEN & EHRLICHEN PRODUKTEN

2 Michelin Sterne - 18,5 Punkte Gault Millau
Gastgeber & Küchenchef Söl'ring Hof auf Sylt

ZUR PERSON

Geboren am: 06.02.1988
Geburtsort: Göttingen
Familie: Verheiratet

SPRACHEN

Deutsch●
Englisch●

VITA

- Söl'ring Hof** 2021 - heute
Gastgeber & Küchenchef
- Restaurant Söl'ring Hof** 2013 - 2020
Küchenchef
Sylt, Deutschland
- Restaurant "Lerbach"** 2011 - 2013
Sous-Chef
Bergisch-Gladbach, Deutschland
- Restaurant Söl'ring Hof** 2009-2011
Sylt, Deutschland
- Restaurant "Tschiffliik"** 2008-2009
Zweibrücken, Deutschland
- Restaurant "Jörg Müller"** 2007-2008
Sylt, Deutschland
- Ausbildung** 2004-2007
Rittmershausen, Deutschland

MEDIADATEN

Instagram 8.330 Follower
Facebook 3.206 Follower

CHARAKTERISTIK

- // getrieben // verbindlich
- // kreativ // strukturiert
- // ehrgeizig // präzise
- // wertschätzend // fokussiert

PERSONAL SKILLS

- Vorträge / Speaker●
- TV / Bewegbild●
- Autor●

MEHR VON JAN-PHILIPP BERNER

- Website www.janphilippberner.de
www.soelring-hof.de
- Instagram [/janphilipp_berner](https://www.instagram.com/janphilipp_berner)
- Facebook [@janphilipp.berner](https://www.facebook.com/janphilipp.berner)



RESTAURANT

Söl'ring Hof
Am Sandwall 1
25980 Sylt

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – Sa. 19:00 Uhr – 23:00 Uhr
So. – Mo. Ruhetag

AWARDS

18,5 Punkte 2019 – Heute
Gault & Millau

2 Sterne 2013 – Heute
Guide Michelin

Koch Dup des Jahres 2019
Gault & Millau

Impulsgeber 2018
BEST-OF-THE-BEST Award

Aufnahme in die JRE 2013

Weltmeister der Jungköche 2013
Concours International des
Jeunes Chef Rôtisseur

PHILOSOPHIE

Küchenchef & Gastgeber Jan-Philipp Berner setzt auf bodenständige und ehrliche Produkte. Orientiert an den Jahreszeiten, werden in der Restaurantküche hauptsächlich regionale Zutaten verwendet. Bei der Auswahl seiner Produkte überlässt er nichts dem Zufall: "Gemüse, Früchte und Kräuter kommen aus dem heimischen Umland, Fisch und Meeresfrüchte liefern und Fischer aus der Umgebung. Außerdem kommen Sie in den Genuss der einzigartigen Sylter Royal Auster. Deutschlands einzige Auster kommt frisch aus List von Dittmeyer's Austern Compagnie."



PROFESSIONAL SKILLS

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