



# 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 // höflich  
// echt // kreativ  
// fröhlich // ehrgeizig  
// wertschätzend // witzig

## PERSONAL SKILLS

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

## MEHR VON JOHANNES KING

Website [www.Johannesking.de](http://www.Johannesking.de)  
Instagram [/johannes\\_king](https://www.instagram.com/johannes_king)  
Facebook [@johannesking](https://www.facebook.com/johannesking)



## 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

<b>Koch Duo des Jahres</b> Gault & Millau	2019
<b>Koch des Jahres</b> Der Feinschmecker	2013
<b>2 Sterne</b> Guide Michelin	2004 - 2019
<b>Berliner Meisterkoch</b>	1998
<b>Aufsteiger des Jahres</b> Gault & Millau	1997
<b>1 Stern</b> 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	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●	Menü-Entwicklung	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
Sylter Küche	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●	Konzept-Entwicklung	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
Französische Küche	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●	Produkt-Entwicklung	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●
Portwein Spezialist	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●		
Catering (bis 100 Pax)	●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●		