

VITA

Name: Stefan Fäth

Persönliche Daten

Geburtsdatum: 06.09.1993
geboren in: Aschaffenburg
Wohnort: Hamburg
Sprachen: deutsch / englisch
Familienstand: ledig

Hobby's

Fußball
Kochen
Lesen (Kochbücher)

AGENTUR Manuela Ferling Management

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de

www.kochenende-leidenschaft.de

Ausbildung

2009-2011 Schlosshotel Mespelbrunn – Ausbildung zum Koch

Werdegang

2011-2012 Heimbuchentaler Hof, Chef de Partie

2012-2013 Hotel Bergklang Tomantik & Spa, Chef de Partie

2013-2014 Jagdhotel Rosen (Restaurant 1622), Chef de Partie

2014 Tigerpalast Variete (Tiger Restaurant), Chef Entremetier

2014-2015 Favorite Park Hotel (Restaurant Favorite), Chef Entremetier

2015-2016 MS Europa Restaurant Dieter Müller, Souschef

2016 Dollenberg Relais & Châteaux (Le Pavillon), Souschef

2017 Hotel Süllberg (Seven Seas), Souschef

2017-2018 MS Europa 2 Restaurant Tarragon (Bestes Restaurant auf See),
Souschef

2018 Restaurant Jellyfish, Souschef

2018-2019 Relais & Châteaux Hotel Jagdhof Glashütte, Executive Küchenchef

2019-heute Restaurant Jellyfish, Küchenchef & Inhaber

Magazine und Zeitschriften

2012	Moin Ecke
2019	Die Küche
2019	Alsterrundschau
2019	Elbe Wochenblatt
2019	Hamburger Morgenpost
2019	Brigitte
2019	Hamburger Abendblatt
2019	Lust auf Gut
u.v.m.	

Auszeichnungen & Specials

2011	Silbermedaille HOGA Messe
2011	Selgros Cash & Carry Kochkunstausstellung Platz 1
2012	Junior Trophy Gold Intergastra Messe
2012	Sodenthaler Gourmet Cup Platz 1 + Publikumspreis
2012	Achenbach Preis bayrischer Vorentscheid Platz 4
2012	REWE Pokal Platz 4
2013	Talisker Whisky Cup Platz 3
2019	Der Große Restaurant & Hotel Guid 3 Hauben
2019	Der Varta – Führer 2 Diamanten

Links

www.kochende-leidenschaft.de

www.jellyfish-restaurant.de