

Mike Süsser



Authentisch, leidenschaftlich, kreativ, humorvoll – Mike Süsser, ein Koch mit Herz. Der Gault Millau prämierte Wahlösterreicher ist mehr als 25 Jahre im Business und zeigt Spitzenküche auf höchstem Niveau, ob beim Showcooking, in seinen Kochkursen oder bei den „Kochprofis“ bei RTL 2. Die Philosophie des TV-Kochs, die sich auch in seinem preisgekrönten Kochbuch „Aufgegabelt“ wiederfindet: „Kochen ist kein ‚Schicki-Micki‘, perfekt zubereitete Hausmannskost kann auch was Geiles sein.“

Eine Herzensangelegenheit, Mikes Süssers Einsatz als Botschafter für die Karl-Heinz-Böhm-Stiftung „Menschen für Menschen“. Als Initiator des Projekts „Spitzenköche für Afrika“ setzt sich der 41-Jährige Familienvater für den Bau von Schulen in Äthiopien ein.

Persönliches

Jahrgang	1971
Größe	1,80 m
Haarfarbe	dunkelbraun
Augenfarbe	grau-grün
Geburtsort	Itzehoe
Wohnort	Scharnstein/Österreich
Sprachen	Englisch
Interessen	Laufen, Joggen, Mandu, Reisen, Natur

Werdegang

Ausbildung zum Koch im Restaurant „Zum Aussichtsturm“

10 Jahre Auslandserfahrung, u.a. Zermatt, Davos, Fuerteventura, Madeira, USA & Kreuzfahrtschiffe (u.a. Crystal Cruises 5 Star Diamond)

- Chef de Partie, Zermatt 5* CH
- Souschef Restaurant Alsterpalais, Hamburg
- Chef Tournant Hyatt Regency 5* USA
- Chef de Cuisine, Hotel Steigenberger Belvedere Davos 5* CH
- Küchentrainer Galso Ressort Hotel, 3 Hotels 5*, Madeira
- Küchenchef Restaurant Bubberl Gut, Österreich (16 Punkte Gault Millau/2 Hauben)

2004 bis heute Gründung von Oberösterreichs erster privater Kochschule & Events

2005 Engagement als IKEA Star-Koch

2006 Engagement für FIFA World Cup

TV

„Die Kochprofis – Einsatz am Herd“, RTL 2, seit 2009

„Süsser am Samstag“, LT1 Österreich, 2010 bis 2012

Bücher

Co-Autor „Meister Kochen mit Leidenschaft“, 2007

„Aufgegabelt“, 2008

Auszeichnungen

„Silberne Lorbeeren“ der Gastronomica Helvetika Zürich für „Aufgegabelt“

16 Punkte Gault Millau – Restaurant Bubberl Gut