

Mike Süßer

TV-Koch



Authentisch, leidenschaftlich, kreativ, humorvoll – Mike Süßer, ein Koch mit Herz. Der Gault Millau prämierte Wahlösterreicher ist mehr als 25 Jahre im Business und zeigt Unterhaltung sowie Spitzenküche auf höchstem Niveau. Ob beim Showcooking, in seinen Kochkursen, in seiner 2x wöchentlichen Rubrik „Servus am Morgen – Süßer am Morgen“ (Servus TV), bei den „Kochprofis“ (RTL 2), dem Cooktainment-Format „Die Küchenkönigin“ (SIXX), als Jury-Mitglied bei „Teka sucht den Küchenstar“ (ATV) oder als Showkoch bei der DTM. 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.“

So auch, provokant und raffiniert, der Inhalt seines brandneuen Kochbuches „Süßer, was kochen wir heute?“.

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

Aktuell ist der preisgekrönte Haubenkoch Küchenchef im Aenea private Designhotel am Wörthersee.










Persönliches

Jahrgang	1971
Größe	1,80 m
Haarfarbe	Dunkelbraun
Augenfarbe	grau-grün
Geburtsort	Itzehoe
Wohnort	Scharnstein/Österreich
Sprachen	Deutsch, 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
-  2005 Engagement als IKEA Star-Koch
-  2006 Engagement für FIFA World Cup

TV










-  „Servus am Morgen“, Servus TV, seit 2014
-  „24 Stunden Reportage“, Sat.1, 2014
-  „Gastspiel TV Gusto“, TV Gusto, 2014
-  „Teka sucht den Küchenstar“, ATV, 2014
-  „Die Küchenkönigin“, Sixx, seit 2013
-  „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“, RTL II, seit 2009
-  „Süsser am Samstag“, LT1 Österreich, 2010 bis 2012
-  „Close up“, ORF, 2008
-  „Gmundner Milch Kochstudio“, TS1, 2005 bis 2008

Showcooking auf Messen, Moderationen & Rubriken

-  2014 Internorga Hamburg
-  2014 Intergastra Stuttgart
-  2014 Pronto Pronto Tournée, Cooktainment Show Linz
-  2013 Eat & Style Köln
-  2013 Alles für den Gast, Salzburg
-  2013 Gastro Premium Night Salzburg
-  2013 Lohberger Innovationsworkshop Schalchen
-  2013 Herbstmesse Kärnten
-  2013 Internorga Hamburg
-  2013 Fine Food Days Linz

-  2013 Rubrik in den Kundenmagazinen der Brau Union Österreich „Motiwirt“
-  2012 Eat & Style Köln
-  2012 Gastro Premium Night Salzburg
-  2012 Alles für den Gast Salzburg
-  2012 Food Job Dating Messe Köln
-  2012 Tag der Linzer Torte Moderation Linz
-  2012 Herbstmesse Wels
-  2012 Culinary Art Festival Linz
-  2012 Fliegende Köche
-  2012 Internorga Hamburg
-  2012 Cook & Look Wien
-  2012 Fine Food Days Linz
-  2012 Rubrik in den Kundenmagazinen der Brau Union Österreich „Motiwirt“

Bücher & Kolumnen

-  2014 „Süsser, was kochen wir heute?“, AT Verlag (Autor)
-  Seit 2014 Kolumne im „Oscars-Internationales Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus & Karriere“
-  2013 „Das 1x1 des Kochens – Unsere Kochschule“, Tre Tori Verlag (Co Autor)
-  2013 „Die Freude am Geniessen“, Pro Futura Verlag (Vorwort)
-  2013 „Neue Geschmackswelten entdecken“, isi GmbH (Co Autor)
-  Seit 2011 Rezeptkolumne im „Motiwirt-das Kundenmagazin der Brauunion Österreich“
-  2008 „Kulinarischer Report des deutschen Buchhandels 2008-2009“, Kornmayer Verlag (Co Autor)
-  2008 „Aufgegabelt“, AV Buch Verlag (Autor)
-  2007 „Meister Kochen mit Leidenschaft“ (Co Autor)

Auszeichnungen

-  „Schlemmer Atlas“ Top 20 Koch Österreichs
-  „Silberne Lorbeeren“ der Gastronomica Helvetika Zürich für „Aufgegabelt“
-  16 Punkte Gault Millau – Restaurant Bubberl Gut

Charity

- Botschafter der Royal Fishing Kinderhilfe (seit 2013)
- Botschafter der Karlheinz Böhm Stiftung „Menschen für Menschen“ (seit 2008)