

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 als Koch

Werdegang

2011-2012 Heimbuchentaler Hof, Chef de Partie

2012-2013 Hotel Bergland Romantik & Spa

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 |

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 |
| 2020 | Gusto der kulinarische Reiseführer (8 Pfannen) |
| 2022 | 1 Stern im Guide Michelin |
| 2021 | 16 Punkte Gault Millau |
| 2021/2022 | 8 Pfannen im Gusto |
| 2021/2022 | 4 Hauben im Großen Guide |
| 2021 | Assiette im Guide Michelin |
| Seit 2019 | bestes Fischrestaurant Szene Hamburg |

Weitere Restaurants: Schmidtchen Restaurant by Jellyfish Große Bleichen 21 in Hamburg, Jellyfish-Bude, ebenso Große Bleichen 21 in 20354 Hamburg
Deutsches Schauspielhaus als Culinary Director



MANUELA FERLING Management

Links

www.manuelaferling.de

www.jellyfish-restaurant.de