

SERVICE	PROGRAMM	UNTERNEHMEN	ORF-KUNDENDIENST
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakte ■ Events ■ Technik mehr Service... 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fernsehen ■ Radio ■ ORF-Stars mehr Programm... 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fakten ■ Zahlen ■ Menschen mehr Unternehmen... 	<p>Rufen Sie uns an: Tel.: (01) 870 70 30</p> <p>Schreiben Sie uns: Ihr Kontakt zum ORF</p>

Kundendienst > Programm > Stars im ORF

■ **Sepp Schellhorn**



Am 12. Mai 1967 geboren und im elterlichen Hotelbetrieb auf- gewachsen, begann Sepp Schellhorn nach dem Abschluss der Hotelfachschule Bad Hofgastein seine berufliche Laufbahn bei Ingrid Häupel (2 Hauben Gault Millau) im Restaurant Häupl in Seewalchen.

Nach dem Militärdienst und einem Studium der italienischen Sprache in Pisa verschlug es ihn in die Küche des Restaurants "Orso Grigio" nach Trento, wo er mit Bernard Fournier (1 Stern Guide Michelin) 10 Monate am Erfolg des Restaurants weiterarbeitete.

Nach Aufenthalten in Florida und Paris, die weniger der Weiterentwicklung seiner Kochkünste als der Erlernung von Sprache und örtlichen Gepflogenheiten dienten, bekam Sepp Schellhorn die Chance unter Jörg Wörther ("Koch des Jahrzehnts" - 3 Hauben Gault Millau) im Restaurant "Villa Hiss" in Bad Gastein zu arbeiten. Er wurde mit Verantwortung betraut, bis hin zum Saucier. Als Belohnung dessen, durfte er auch unter Eckart Witzigmann mitwirken. Klar, dass diese beiden seine wichtigsten Impulsgeber sind. Anschließend kehrte er zurück in den elterlichen Betrieb, den er 1996 voll verantwortlich übernahm.

"Die Kunst des Kochens dient am ganzen Menschen"

Die Küchenlinie prägt jetzt ein bodenständig leichter Stil auf hohem Niveau, abgerundet durch vielfältige Gemüsespeisen, die nach seiner Ansicht, die wichtigsten Gerichte der Küche sind.

Kontakt

Restaurant Hecht im Hotel "Seehof"
Hofmark 8
5622 Goldegg am See
Tel: 06415/8137-0
www.seehof-goldegg.com

.....> Spitzenkoch in "Frisch gekocht" 2004/05, 2006/07 und 2007