

Douce Steiner, eine der renommiertesten Köchinnen Deutschlands:



Douce Steiner – Steckbrief

- **Geburtsdatum:**
11. Juni 1971
 - **Geburtsort:** Stuttgart, Deutschland
 - **Nationalität:** Deutsch-französisch
 - **Familie:** Tochter von Hans-Paul Steiner (deutscher Koch) und Claude Steiner (französische Köchin)
 - **Ehepartner:** Udo Weiler (Koch)
 - **Kinder:** Tochter Justine-Léone, die ebenfalls den Kochberuf erlernt
-

Ausbildung & Karriere

- **1988:** Sprachschule in Oxford
 - **1989:** Ausbildung im elterlichen Restaurant „Hirschen“ in Sulzburg
 - **1991:** Station bei Georges Blanc in Vonnas, Frankreich
 - **1992–1994:** Tätigkeit bei Fritz Schilling in den „Schweizer Stuben“ in Wertheim
 - **1994–1996:** Arbeit bei Harald Wohlfahrt in der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn
 - **1997–1999:** Hotelfachschule in Heidelberg, Abschluss gemeinsam mit Udo Weiler
 - **1999:** Geburt der Tochter und Rückkehr in den Familienbetrieb
 - **2008:** Übernahme des Restaurants „Hirschen“ von ihrem Vater
 - **2012:** Wiedererlangung des zweiten Michelin-Sterns für den „Hirschen“
-

Auszeichnungen

- **Seit 2012:** Zwei Michelin-Sterne für das Restaurant „Hirschen“
 - **2012:** „Aufsteigerin des Jahres“ im Gault&Millau
 - **2022:** Vier schwarze Hauben im Gault&Millau
 - **2023:** „Köchin des Jahres“ in der deutschen Ausgabe des Gault&Millau
-

Kulinarischer Stil & Philosophie

Douce Steiner steht für eine moderne, präzise Küche, die klassische Elemente mit kreativen Akzenten verbindet. Ein Beispiel dafür ist ihre Neuinterpretation der Bouillabaisse mit Mango. Sie legt großen Wert auf Geschmack, Qualität und eine familiäre Atmosphäre im Restaurant. Ihr Credo: Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen.

Veröffentlichungen

- *Cuisine Douce. Sterneküche für zuhause* (2008)

- *Meine leichte Küche. Cuisine Douce* (2011)
- *Meine liebsten Desserts. Cuisine Douce* (2013)
- *Douce. Unsere verrückte Gemüswelt* (2014)

Restaurant „Hirschen“ in Sulzburg

Das Hotel-Restaurant „Hirschen“ im baden-württembergischen Sulzburg ist seit Jahrzehnten in Familienbesitz. Unter der Leitung von Douce Steiner und Udo Weiler bietet es eine Küche auf höchstem Niveau in einem liebevoll eingerichteten Ambiente. Während der pandemiebedingten Schließzeiten wurde das Restaurant renoviert, um den Gästen ein noch heimeliges Gefühl zu vermitteln.

Persönliches & Engagement

Douce Steiner ist bekannt für ihre Leidenschaft fürs Kochen und ihre Hingabe zur Gastronomie. Sie setzt sich für ein Umdenken in der Gastronomie ein und betont, dass hohe Preise für gutes Essen gerechtfertigt sind. In Interviews spricht sie offen über die Herausforderungen und Freuden ihres Berufs.

Douce Steiner ist eine herausragende Persönlichkeit in der deutschen Spitzengastronomie. Mit ihrer Kombination aus Tradition und Innovation hat sie sich einen festen Platz unter den besten Köchinnen des Landes erarbeitet.
