

Karlheinz Hauser – Steckbrief

- **Geburtsdatum:**
 - 4. März 1967
- **Geburtsort:** Heitersheim, Baden-Württemberg
- **Familienstand:** Verheiratet, Vater von drei Kindern
- **Wohnort:** Hamburg



Ausbildung & Karriere

- **1985:** Beginn der Ausbildung im Hotel Lindenhof, Oberwinden/Schwarzwald
- **1987–1989:** Stationen im Kulmhotel St. Moritz, Hotel Königshof München und bei Feinkost Käfer
- **1990–1992:** Souschef im Restaurant „Aubergine“ bei Eckart Witzigmann in München
- **1992–1996:** Chef de Cuisine und später Küchendirektor bei Feinkost Käfer
- **1997–2002:** Küchendirektor und gastronomischer Leiter im Hotel Adlon, Berlin
- **2002–2021:** Chef de Cuisine und Patron des Restaurants „Seven Seas“ auf dem Süllberg in Hamburg-Blankenese

Auszeichnungen

- **Michelin-Sterne:**
 - 2003: Erster Stern für das „Seven Seas“
 - 2012: Zweiter Stern im Guide Michelin 2013
- **Gault&Millau:** 17 Punkte (2002–2015)
- **Five Star Diamond Award:** 14-fache Auszeichnung (1996–2015)
- Weitere Ehrungen: 3× Berliner Meisterkoch des Jahres, 4 Diamanten im Varta-Führer, 5 Kochlöffel im Schlemmer-Atlas

Medienpräsenz

- **ARD-Buffer:** Regelmäßiger TV-Koch seit 2008
- **The Taste (Sat.1):** Gastjuror im Jahr 2014
- **Die Küchenschlacht (ZDF):** Juror seit 2014

Unternehmerische Aktivitäten

- **Hauser Collection:** Dachmarke für Gastronomie, Catering, Consulting und das Franchise-Konzept „Poké You“
 - **Catering für McLaren Racing:** Seit 2022 verantwortlich für das Hospitality-Catering des Formel-1-Teams
-

Publikationen

- *Rezepte, Konzepte, Geschichten, Philosophie* (2017)

Persönliches & Philosophie

Karlheinz Hauser ist bekannt für seine Disziplin, Perfektion und Liebe zum Produkt. Er betont die Bedeutung von harter Arbeit und Fokus, insbesondere für junge Köche, und sieht sich selbst als Mentor für die nächste Generation. Seine Leidenschaft für die Gastronomie und sein Engagement für Qualität haben ihn zu einer prägenden Figur in der deutschen Kulinarik gemacht.

Karlheinz Hauser hat sich durch seine Vielseitigkeit als Koch, Unternehmer und Mentor einen festen Platz in der deutschen Gastronomieszene erarbeitet. Seine Karriere ist geprägt von Innovation, Exzellenz und einem tiefen Verständnis für die Kunst des Kochens.