



LANDHAUS
BACHER

LEBENS LAUF THOMAS DORFER

Geboren am: 27. April 1975 in Spittal an der Drau,
Hauptwohnsitz seit 2006: 3512 Mautern an der Donau
Familie: Vater - Franz Dorfer , Bäcker & Konditor, ÖBB- Beamter, verstorben
Mutter- Josefine Dorfer, Hausfrau verstorben
Schwester- Alexandra, Chef – Hotelfachfrau
Bruder - Franz, Küchenchef
Verheiratet: seit 2006 mit Susanne Dorfer Bacher
2 Kinder – Constantin und Florentine

WERDEGANG:

Kochlehre: Hotel Alte Post , Familie Ronacher, Bad Kleinkirchheim
Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung abgeschlossen

WEITERE STATIONEN:

Restaurant „Kaiserstuben“: Fine Dining, 1994-1995, Sydney, Australien
○ the Best international Restaurants in Sydney 1994, 1995 1997

Restaurant Landhaus Bacher: Mautern, 1996-1997
○ 18 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin

Restaurant Jöhris Talvo: St. Moritz, Schweiz 1997-1998
○ 18 Punkte Gault Millau, 2 Stern Michelin

Restaurant Bareiss: Baiersbronn, Deutschland 1999-2002
Sous-chef
○ 18 Punkte Gault Millau 2 Sterne Michelin
(mittlerweile 19 Punkte Gault Millau 3 Sterne Michelin)

Restaurant Landhaus Bacher: Mautern, seit 2002
○ Küchenchef
○ **Auszeichnungen Aktuell:**
○ 18,5 Punkte Gault Millau Guide 2018 ,
○ 99/100 Falstaff Guide 2018
○ 98/100 A la Carte Guide 2018
○ 2 Sterne Michelin im letzten erschienen Guide 2009
○ 91 + 96 Platz, San Pellegrino Liste, 2012 + 14
○ 50 + 50 Worlds best Restaurants



**LANDHAUS
BACHER**

LEBENS LAUF THOMAS DORFER

PRAKTIKUMS:

- Tantris, Hans Haas, Deutschland , 2 Sterne Michelin
- Fischerzunft, Andre Jäger, Schweiz, 2 Sterne Michelin
- Restaurant Arzak , Spanien, 3 Sterne Michelin
- Restaurant Vendome, Joachim Wissler, 3 Sterne Michelin

NATIONALE UND INTERNATIONALE

WETTBEWERBSERFOLGE UND AUSZEICHNUNGEN:

- 1993 - zweifacher Goldmedaillengewinner bei Landes und Bundeslehrlingsmeisterschaften
- 2001 - Gewinner des Grand Prix Culinaire Taittinger - Deutschlandfinale
- 2001 - 4.Platz Grand Prix Culinaire Taittinger - Weltfinale
- 2004 - Gewinner der Österreich-Ausscheidung zum Bocuse d'Or
- 2005 - 6.Platz Bocuse d'Or in Lyon – bestes Resultat eines Österreichers
- 2009 - Gault Millau Koch des Jahres
- 2017 Trophee Gourmet für kreative Küche – Ala Carte Magazin
- 2020 - Spitzenkoch des Jahres Aral Schlemmeratlas

TEILNAHME AN GOURMET FESTIVALS:

- 2005 - Alpe Adria Cooking - Fusion
- 2008,09,10,11 - Tribute to Claudia - Vila Joya
- 2010 - Gastkoch im Hangar 7 /August
- 2011 - Gastkoch Gourmetfestival St.Moritz
- Seit 2012 Botschafter der Chef Alps Zürich
- 2012 – Gastkoch Culinary Art Festival Linz
- 2012 – Gastkoch - Juni – Chef Alps, Zürich
- 2017 – Gastkoch Chefsache Düsseldorf
- 2018 – Gastkoch Chefs-Revolution Zwolle
- 2019 – Chef Days Graz Rolling Pin
- 2019 – Gastkoch Chefs Symposium Prag

MITGLIED UND PRÄSIDENT DER JEUNES DE RESTAURATEURS ÖSTERREICH

MITGRÜNDER UND MITGLIED DES KOCHCAMPUS AUSTRIA