



**LANDHAUS
BACHER**

THOMAS DORFER IST KOCH DES JAHRES 2009

DER KÜCHENCHEF DES LANDHAUSES BACHER IN MAUTERN AN DER DONAU KONNTE SEINE BISLANG ERFOLGREICHE KARRIERE MIT DER BEGEHRTEN AUSZEICHNUNG DURCH DEN GAULTMILLAU FORTSETZEN.

Kreative und beständige Leistung auf höchstem Niveau

Thomas Dorfer, Küchenchef im Landhaus Bacher, ist Koch des Jahres 2009. Vom GaultMillau mit dieser Auszeichnung bedacht, wird damit in seiner bisher erfolgreichen Karriere ein neuer Höhepunkt gesetzt. „Seine Kreativität und seine beständige Performance haben uns schon länger begeistert“, so GaultMillau-Chefredakteurin Martina Hohenlohe über den frisch gekürten „Koch des Jahres 2009“.

Bereits zum 27. Mal ehrt GaultMillau mit diesem Award herausragende Küchen-Persönlichkeiten des Landes – unter der Patronanz von Hauptsponsor AGRANA und mit freundlicher Unterstützung von Vöslauer.

Stationen einer Karriere

Der 34-Jährige erkochte bisher drei GaultMillau Hauben (18 von 20 Punkten) und gilt als Ausnahmetalent in der österreichischen Kochszene. Im Landhaus Bacher, in dem er seit 2002 an der Seite von Spitzenköchin Lisl Wagner Bacher als Chefkoch arbeitet, machte er bereits 1996 Station.

Nach Aufgehalten in der Schweiz und in Deutschland kehrte er als Küchenchef in das Haus zurück, um schließlich als Ehemann von Tochter Susanne Bacher zu bleiben. Im Zusammenspiel der Generationen im Landhaus Bacher entsteht so eine kulinarische Symbiose aus Tradition und dem innovativen und kreativen Geist Thomas Dorfers.

International erfolgreich

„Thomas Dorfer ist unumstritten einer der talentiertesten Köche, die wir in Österreich haben“, zeigt sich Martina Hohenlohe begeistert. Auch auf internationaler Ebene ist man bereits auf Thomas Dorfer aufmerksam geworden. 2005 erreichte er beim renommierten Bocuse d’Or den sensationellen 6. Platz. Hohenlohe dazu: „Seither zeigt seine Leistungskurve ständig nach oben, und wir sind selbst schon gespannt, wohin das einmal führen wird.“