

**mike
süsser**

Mike Süsser



LEBEN

**MIKE SÜSSER (* 8. JANUAR 1971 IN ITZEHOE)
IST EIN DEUTSCHER KOCH, KOCHBUCHAUTOR,
FERNSEHKOCH UND UNTERNEHMER.**

Mike Süsser wuchs in der Ortschaft Burg-Dithmarschen auf. 1986 begann Süsser seine Ausbildung zum Schiffsmechaniker / damals Matrose, die er aber bereits 1 Jahr später abbrach. Anschließend absolvierte in den Jahren 1987 – 1990 erfolgreich seine Kochausbildung im Hotel-Restaurant „Zum Aussichtsturm“ in seinem Heimatort. Nach seiner Ausbildung folgten die ersten Kochstationen in der Schweiz / Zermatt und in den USA Minneapolis. Anschließend wagte Süsser seine erste Selbstständigkeit in seiner Heimat, er führte dort das Traditionslokal Burger Kate 5 Jahre. Danach verlies Süsser endgültig Deutschland und Arbeitete unter anderem in der Schweiz / Davos, dann folgten Stationen in München, Spanien Fuerteventura, in Portugal Madeira & Kreuzfahrtindustrie. 2000 zog Süsser nach Österreich wo er im Restaurant Zum Bubberlgut in Salzburg als Küchenchef arbeitete. 2001 trat er die Stelle als Corporate Executive Chef für die QimiQ GmbH in Salzburg an, zuständig für die Weltweite Kreuzfahrtindustrie.

2004 gründete Süsser in Oberösterreich seine „Part of the Crew“-Kochschule in Scharnstein im Almtal, welche er bis heute betreibt.

2009 wandelte Süsser sein Unternehmen in die Mit Gastro Management GmbH mit Sitz in Scharnstein um. Schwerpunkte des Unternehmens sind Consulting, Gastro-Events, Moderationen und Fernsehen.

Süsser hat zwei Brüder, die beide jünger sind. Er war einmal verheiratet und hat aus dieser Ehe einen Sohn.



FERNSEHEN

Den Durchbruch als Fernsehkoch hatte Süsßer im Jahr 2009. Seit Juni 2009 war Süsßer zusammen mit Frank Oehler, Andreas Schweiger und seit September 2010 auch mit Ole Plogstedt im TV-Format Die Kochprofis – Einsatz am Herd auf RTL 2 zu sehen, welches er Anfang 2014 in Folge 242 nach über 140 eigenen Folgen verließ.

Es folgte 2014 die Sendung Küchenkönigin auf Sixx, die Süsßer als Moderator begleitete.

Ebenso parallel Startete 2014 eine eigene Rubrik „Süsßer am Morgen“ im Morgenmagazin auf Servus TV die bis 2017 ging.

2015 Startete Süsßer sein Engagement in der ProSiebenSat 1 Gruppe mit 10 Spezial-Sendungen auf Kabel 1 und schloss einen Vertrag mit der ProSiebenSat.1 Group.

FILMOGRAFIE

Kabel 1 – Mein Lokal Dein Lokal - Der Profi kommt!

Täglich 17:55 Uhr Gastro-Wettbewerb zwischen fünf Lokalbesitzern/ Mike Süsßer (Host) als Profi / Experte und Zünglein an der Waage.

2018 Produziert für Frühjahr auf 2019 RTL II

Konny Goes Wild - In drei Nächten und vier Tagen ohne Hilfsmittel oder Proviant müssen Konny & Mike den Zielpunkt mitten in der Wildnis Südafrikas erreichen. Eine waghalsige Abenteuer-Challenge!

2018 GANZJÄHRIG

Kabel 1 – Mein Lokal Dein Lokal - Der Profi kommt!

Seit 2013 laufend auf Kabel 1 als Wettbewerb zwischen fünf Lokalbesitzern/ Seit Januar als Host - Mike Süsßer als Profi / Experte und Zünglein an der Waage.



2017 PRODUZIERT

RTL II My Kitchen Rules / in Deutschland Meine Küche Rockt.

Eines der Weltweit erfolgreichsten Kochformate aus Australien kommt nach Deutschland!

Mike Süsßer sucht Deutschlands bestes Hobbykochpärchen.

5 x 90 Minuten, RTL II, Geplant Prime Time 20:15 Uhr

2017 Kabel 1 – Gekauft, gekocht, gewonnen – Die Einkaufsrally

2017 RTL II - Promis am Herd, Retour als Experte bei RTL II Die Kochprofis

2017 Kabel 1 25 Folgen bei Kabel 1 „Mein Lokal dein Lokal Spezial“ Mike Sucht den Besten Geschmack in Deutschlands Restaurants, Imbissen und alles wo es Essen gibt!

2016 RTL II Promis am Herd Prime Time 20.15 Uhr Pilotierung – Zwei von Drei Piloten – 20:15 Uhr Prime Time

2016 25 Folgen bei Kabel 1 „Mein Lokal dein Lokal Spezial“ Mike Sucht den Besten Geschmack in Deutschlands Restaurants, Imbissen und alles wo es Essen gibt!

2015 unter Vertrag in der ProSiebenSat 1 Gruppe – 10 Spezial Sendungen bei Kabel 1

2014 24 stunden report | SAT.1

Seit September 2014 - Laufend: Süsßer am Morgen | ServusTV

2013 Küchenkönigin | Sixx

2010 bis 2012 Süsßer am Samstag | LT1

2009 bis 2014 Die Kochprofis | RTLII | Über 140 Folgen 20:15 U

AUSBILDUNG ZUM KOCH & KARRIERE

1987-1990 Erfolgreiche Ausbildung zum Koch

1990 - 2004 Zermatt, USA, Selbstständig, Davos, München, Hamburg, Fuerteventura, Madeira, Kreuzfahrt Industrie, Salzburg - 5* Hotellerie, Top Restaurants / Immer Gault Millau Ausgezeichnet

2002 Geprüfter Küchenmeister / Graz

2004 bis jetzt Selbstständig – Gründung der 1. Kochschule Oberösterreichs

2009 bis jetzt – Gründung der Mi.t Gastro Management GmbH – Geschäftsführender Gesellschafter

2014 Top 20 Köche Österreich Schlemmer Atlas

AUTOR KOLUMNIST

2013 „Süsser was kochen wir heute“, AT Verlag (Autor)

2013 „Das 1x1 des Kochens – Kochprofis - Unsere Kochschule“, Tre Tori Verlag (Co Autor)

2013 „Die Freude am Genießen“, Pro Futura Verlag (Vorwort)

2013 „Neue Geschmackswelten entdecken“, isi GmbH (Co Autor)

2008 „Kulinarischer Report des deutschen Buchhandels 2008-2009“, Kornmayer Verlag (Co Autor)

2008 „Aufgegabelt“, AV Buch Verlag (Autor)

2007 „Meister Kochen mit Leidenschaft“ (Co Autor)

2015 und 2016 Kolumnist in der Falstaff & Hogast Karriere

Seit 2015 Kolumnist bei www.gutekueche.at

Seit 2015 Kolumnist 14 Tägig in der Weekend

Vorher: Oscars Hotel und Gastronomiemagazin

MODERATIONEN

Seit 2005 Moderation Alles für den Gast / Lohberger

Seit 2005 Moderation Internorga Hamburg / Lohberger

Seit 2012 Moderation Gastro Premium Night Salzburg / Lohberger

Seit 2015 Moderation Gastro Premium Night Hamburg / Karl Heinz Hauser Hamburg

Seit 2016 Moderation Gault Millau Genussmesse Wien / Gault Millau

Diverse Gastro Moderationen übers Jahr