

Lebenslauf

Vorname	Hubert jun.	
Nachname	Wallner	
Geboren	am 18.11.1976 in Steyr, OÖ	
Wohnhaft	St. Eydenerstrasse 79 a 9220 Velden am Wörthersee, Kärnten	
Familienstand:	seit 18.04.2007 glücklich verheiratet mit Kerstin Wallner (37) Der größte Stolz 2 Kinder Sebastian (12) und Saskia (9)	
Schulbildung	4 Jahre Volksschule (in Steyr, Privatschule) 4 Jahre Hauptschule (in Steyr, Privatschule) Absolvent der Hotelfachschule im WIFI St. Pölten mit Auszeichnung	
Militärdienst:	01.01.95 bis 30.04.96 „Jäger“ im Jägerbataillon 4, Ebelsberg bei Linz	
Hobbys:	Familie danach Sporttauchen, Kickboxen, IPSC Sportschießen & Joggen	
Ausbildung	Tourismusfachmann mit Auszeichnung Servicefachmann mit Auszeichnung Rezeptionist mit Auszeichnung Bürokaufmann mit Auszeichnung Fleischer Ausbildung im elterlichen Betrieb Konzessionsprüfung mit Auszeichnung Lehrlingsausbildner mit Auszeichnung Dipl. Spitalkoch mit Auszeichnung Dipl. Diätkoch mit Auszeichnung Dipl. Küchenmeister mit Auszeichnung Schifffahrtskonzession für Gewerbe Seen u. Flüsse bis 10 Personen	
<u>Weiterbildung:</u>	Div. Kochkurse im Wirtschaftsförderungsinstitut Schokoladeseminare Gemüseschnitzen u Butterziehkurs Managementkurse im WIFI Patisserie & Gardemangekurse im WIFI Kochkurse bei Namenswerten Haubenköchen Weiterbildungskurse im Wiberg – Kochstudio Lehrmeisterprüfung in der Schweiz Gastkoch in Puerto Vallarta, Mexico Gastkoch in Muscat, Oman	

Bisherige Erfolge:

Goldmedaille bei NÖKA 1994
Niederösterreichische Kochkunstausstellung

Gewinner der QimiQ Starkoch – Trophy 2001

Gastkoch bei dem 8. Gourmet Festival 2002 in Puerto Vallarta / Mexico

Hotelaufnahme bei Romantikhôtels International – Romantik – Seehotel Sonne, Küsnacht/ CH

Neueinstieg Restaurant Caramé mit 15 Punkte – 2 Hauben Gault Millau 2006

„Aufsteiger des Jahres 2007“ von A la Carte
Erstmalig in Kärnten 90 Punkte – 4 Sterne somit beste Bewertung in Kärnten

Nominierung zur Trophée Gourmet 2008 von A la Carte in der Kategorie „Kreative Küche“

Eröffnung der Hubert Wallner Kochakademie 2008

„Neu- Eröffnung“ See Restaurant Saag Juni 2010

Hubert Wallner ist mit seinem See Restaurant Saag Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), der mehr als 300 Spitzenköche aus 12 Ländern angehören.

Eine Aufnahme in diesen elitären Kreis ist nur mit Empfehlung möglich.

2011 „Beste Neueröffnung des Jahres in Österreich“ ausgezeichnet
wurde das See Restaurant Saag beim 12. Guide San Pellegrino

2011 Sieger in der Kategorie „Szene Lokal von Österreich“
86 Punkte und 2 Gabeln im Restaurant Guide „Falstaff“

„Aufsteiger des Jahres 2011“ Neueinstieg mit 16 Punkte im Guide Gault Millau Österreich

2011 kreierte Hubert Wallner hochgelobt das Gala Menü beim „Filmball Vienna“

„Aufsteiger des Jahres 2011“ im Restaurant Guide A la Carte mit 89 Punkte

2012 – 2013 – 2014 kreierte Hubert Wallner das Gala Menü für „Die Nacht der Wiener Wirtschaft“

2012 wurde zum zweiten Mal der Titel "Szenelokal von Österreich" an das See Restaurant Saag verliehen
Zudem wurde noch die Auszeichnung von „Falstaff“ vergeben "Aufsteiger des Jahres in Kärnten 2012" mit 91 Punkte und 3 Gabeln

2013 Landessieger – Bestes Restaurant in Kärnten von Falstaff
und Sieger der Kategorie „Modern & Kreativ“

„Aufsteiger des Jahres 2013“ von Falstaff
mit 95 Punkte und 4 Gabeln Österreichwertung aktuell auf den 7. Platz

2014 Punktezuwachs im Guide A la Carte 92 Punkte – 4 Sterne
Unter den Besten 20 Restaurants von Österreich

San Pellegrino – Kulinarische Auslese jedes Jahr unter den TOP 10 Köchen von Österreich

2014 Ausgezeichnet von Hornbach Ranking auf Platz 18 von Österreich

2015 im Guide Gault Millau Österreich **17 Punkte – 3 Hauben**
Bestes Restaurant in Kärnten – Aufstieg in die Spitzenliga von Österreich

2015 erneut „Bundesland Kärnten Sieger“ im Falstaff
4 Gabeln – 96 Punkte und Sieger in der Kategorie Modern & Kreativ

2015 Gründung der BS Errichtungs u. Betriebs GmbH
Mit einer Beteiligung von 45% Ziel Immobilien kauf und deren Entwicklung.

2016 Top Bewertung im A la Carte Guide 5 Sterne – 96 Punkte
Unter den Besten 10 Restaurants von Österreich

2016 Hornstein Ranking 2/3 Kronen unter den Besten 10 Restaurants von Österreich

2016 im Bertelsmann Guide 4/5 Hauben

2016 Schlemmer Atlas 17 Punkte – 3 Sterne

2016 Top Auszeichnung von Gault Millau Österreich 17 Punkte – 3 Hauben

2016 Guide Falstaff 98/100 Punkte „Kärnten Sieger“
Küche 50/50 Punkte unter den Besten 5 Köchen von Österreich
Sieger in der Kategorie Modern & Kreativ

2016 Eröffnung der „Carinthian Weinbar“ in Velden am Wörthersee
Beteiligung und Leitung von Hubert Wallner

2016 Gründung der EN – HW Gastro & Handels GmbH
Immobilienentwicklung und Gastronomieprojekte

2017 Guide Falstaff 98/100 Punkte „Kärnten Sieger“
Küche 50/50 Punkte unter den Besten 5 Köchen von Österreich
Sieger in der Kategorie Modern & Kreativ

2017 erneute Top Bewertung von Gault Millau Österreich 17 Punkte – 3 Hauben

2017 im Guide A la Carte 5 Sterne – 96 Punkte - unter den Besten 10 Restaurants von Österreich

2017 „50 Best Chefs“ von Rolling Pin Platz 24.

Hornsteinranking 2018 2/3 Kronen auf Platz 16 von Österreich

Auszeichnung zum „Koch des Jahres 2018 Österreich“

Der große Restaurant Guide – Bertelsmann Deutschland 4 von 5 Hauben

2018 A la Carte Guide 5 Sterne – 96 Punkte
Unter den Besten 10 Restaurants von Österreich

2 Facher Trophée Gourmet Gewinner 2018 (gab es noch nie in 30 Jahren)
1x Trophée Gourmet A la Carte – Preis „Kreative Küche“ – vergeben durch eine Fachjury
1x Trophée Gourmet – Publikumspreis

2018 Top Bewertung von Gault Millau 17 Punkte – 3 Hauben

2018 Schlemmer Atlas Top Bewertung und Zuwachs erstmals 4 von 5 Sternen

01. Juni 2018 „Neueröffnung BISTRO SÜDSEE BY HUBERT WALLNER“

Eröffnung des 2. Betriebes direkt am Wörthersee / Dellach

2018 Falstaff Guide – Bestes Restaurant von Kärnten – 4. Platz in Österreich
98/100 Punkte erneut Höchstbewertung für Küche mit 50/50 Punkten
Sieger in der Kategorie Modern & Kreativ, zum 4. Mal in Folge Bestes Restaurant von Kärnten

„50 Best Chef“ 2018 von Rolling Pin Platz 16.

Gründung der Saag – Ja Boot GmbH
Betriebsleiter Hubert Wallner – Gewerbe Bootstaxi und jegliche Wassersportarten

Guide A la Carte 2019 – 96 Punkte 5 Sterne

Schlemmer Atlas 2019 – 18 Punkte 2 Bestecke

Gault Millau 2019 – erneut 17 Punkte 3 Hauben zudem Serviceaward 2019

Der große Restaurant und Hotel Guide – 5 von 5 Hauben

Falstaff 2019 – 98/100 Punkte sowie 50/50 Punkte für die Küche
Bereits zum 5. Mal in Folge Bestes Restaurant in Kärnten

Auszeichnung von Rolling Pin zum „Koch des Jahres 2019 Österreich“

„50 Best Chefs“ 2019 von Rolling Pin sensationeller 10. Platz

Auszeichnung von Gault&Millau zum „Koch des Jahres 2020 Österreich“

Gault&Millau Österreich – 4 von 5 Hauben

Guide A la Carte 2020 – 96 Punkte 5 Sterne

Schlemmer Atlas 2020 – 18,5 Punkte 2 Bestecke

Der große Restaurant und Hotel Guide – 5 von 5 Hauben

Gault Millau 2020 – 18 Punkte 4 Hauben

Falstaff 2020 – 98/100 Punkte sowie 50/50 Punkte für die Küche
Bereits zum 6. Mal in Folge Bestes Restaurant von Kärnten

Hornsteinranking 2020 3/3 Kronen auf Platz 10 von Österreich

Schlemmer Atlas 2021 – 20 Punkte 3 Bestecke – Höchstwertung – „Spitzkoch des Jahres“

Werdegang:

01.05.94 – 01.10.94 Jungkoch bei Heinz Hanner
Restaurant Kronprinz in Mayerling
16 Punkte – 2 Hauben

02.10.94 – 31.12.94 Jungkoch
Hotel 4* Grüner Baum, St.Valentin

01.03.96 – 31.09.96 Jungkoch
Hotel 4* Schwarzer Adler, Leonding

01.10.96 – 20.11.96 Konzessionsprüfung

15.12.96 – 18.04.97
Chef Entremetier & Gardemange
Hotel Wirlerhof 4*S Galtür, Tirol

20.06.97 – 20.10.97 Chef Entremetier, Hotel Almhof 4* S Galtür, Tirol

15.12.97 – 18.04.98 Chef Gardemanger, Hotel Almhof 4*S

20.06.98 – 25.10.98 Chef Saucier, Hotel Almhof 4*S

15.12.98 – 18.04.99 Junior Sour Chef, Hotel Almhof 4*S

16.06.99 – 18.10.99 Sous Chef
Hotel Übergossene Alm 4*S in Dienten, Salzburg

26.11.99 – 01.05.00 Demi Chef Entremetier
Hotel Trofana Royal 5* bei Martin Sieberer, Koch des Jahres 2000
18 Punkte – 3 Hauben, Ischgl, Tirol

16.06.00 – 18.10.00 Chef Gardemanger
Hotel Trofana Royal 5*

26.11.00 – 01.05.01 Chef Saucier
Hotel Trofana Royal 5*

16.06.01 – 18.10.01 Sous Chef
Hotel Trofana Royal 5*

Gastkoch in Muscat, Oman

26.11.01 – 01.05.02 Sous Chef
Hotel Trofana Royal 5*

24.06.02 – 05.05.03 Sous Chef
Hotel Trofana Royal 5*

Gastkoch in Puerto Vallarta, Mexiko

01.06.03 – 30.08.03 Küchenchef
Seegasthof Schiff in Kesswil-TG, Schweiz

01.09.03 – 30.04.05 Executive Chef – Küchendirektor
Romantik Seehotel SONNE 4*S
Küsnacht – Schweiz

„Neueröffnung“ April 2005 bis März 2009 Küchenchef
Restaurant Caramé in Velden am Wörthersee

April bis September 2009 – Küchenchef im Design Hotel AeneA
Reifnitz am Wörthersee

April 2010 Selbstständig mit dem See Restaurant Saag
und den Bereichen – Beach Club, Strandbad, SB Bistro, Tauchschule

Juli 2012

Betreiber eines Schifffahrtsunternehmens in leitender Funktion am Wörthersee
Alle Wassersportart sowie Motorboottaxiunternehmen

Juni 2013

Bad Saag mit dessen Konzept und Logos
Eingetragen als Wort- u. Bildmarke im österreichischen Markenregister

Mai 2018

Neueröffnung des 2. Betriebes direkt am Wörthersee
Bistro Südsee by Hubert Wallner

Oktober 2020 Gründung Sternenberg Gastro GmbH
Dezember Neueröffnung Sternenberg Gasthof by Hubert Wallner

Referenz Kontakte:

Hermann Huber, Almhof Galtür
Rene Grüter, Romantik See Hotel Sonne in Küsnacht bei Zürich
Martin Sieberer, Hotel Trofana Royal
Ing. Robert Glock, Geschäftspartner und Investor
Elvis Nake, Privatinvestor - Geschäftspartner und Investor
Mag. Günter Werginz, Strabag - Geschäftspartner und Investor

PR Agentur

A.R.T. Redationsteam
Dr. Wolfgang Neuhuber
Bergstraße 12
A-5020 Salzburg
Tel. 0043(0)662/822127 Fax 0043(0)662/822127-20
E-Mail: office@artmail.at

Glanzlichter - PR Agentur von Hubert Wallner
GF Marika Lichter
Tel: +43 1 5332077
Fax: +43 1 5126728
buero@glanzlichter.at
www.glanzlichter.at

Velden, am 22.10.2020



Hubert Wallner