

TIM MÄLZER

Tim Mälzer wird 1971 in Elmshorn bei Hamburg geboren. Seiner norddeutschen Heimat ist er lebenslang verbunden.

Die ersten Schritte in der Küche macht Tim Mälzer während seiner Ausbildung als Koch im „Hotel Intercontinental“, in dem er von 1992 bis 1995 arbeitet. Doch er will mehr sehen als die Außenalster vor den Türen des Hotels. Tim Mälzer verlässt seine norddeutsche Heimat. Er ist jung, unkonventionell und ungebunden. Er zieht nach London. Auf der weltweiten Landkarte eine wichtige Station für Köche. Ab 1995 arbeitet Mälzer im Restaurant „Neal Street“. Dort trifft er zwei Menschen, die sein weiteres Leben bis heute beeinflussen werden: Jamie Oliver und Gennaro Cantaldo, der zum gemeinsamen Mentor der beiden Köche wird, die sich schnell anfreunden.

Tim Mälzer wechselt kurz ins renommierte Londoner Hotel Ritz, absolviert anschließend ein Praktikum in Hongkong und kehrt schließlich 1997 nach Hamburg zurück. Er nimmt eine Stelle im „Café Fees“ an, bevor er ab 1998 für vier Jahre lang der Sous Chef vom damals noch unbekanntem Sternekoch Christian Rach im „Tafelhaus“ wird. Nach vier gemeinsamen Jahren trennen sich ihre Wege.

2002 eröffnet Tim Mälzer sein erstes eigenes Restaurant „Das Weiße Haus“. Er führt es fünf Jahre. Es wird zum Wendepunkt seines Lebens: Mälzer wird für das Fernsehen entdeckt. Aus zehn Folgen „Schmeckt nicht, gibt’s nicht“ (VOX) werden knapp 600 Ausgaben, die tägliche Kochshow ist eine Innovation im deutschen Fernsehen und wird von 2003 bis 2007 ausgestrahlt. Tim Mälzer wird buchstäblich über Nacht zum Star.

Es folgen zahlreiche, teils regelmäßige Gastauftritte in Sendungen wie „Johannes B. Kerner – Kochen bei Kerner“ (ZDF), „Lanz kocht“ (ZDF), „Die Kocharena“ (ZDF) und „The Taste“ (Sat.1). Außerdem ist er das Gesicht eigener Shows und Dokumentationen wie „Born To Cook“ (VOX), „Deutschland isst...mit Tim Mälzer“ (ARD), „Tim Mälzer kocht!“ (ARD), „Lebensmittel-Check mit Tim Mälzer“ (ARD),

„Kitchen Impossible“ (VOX) und „Ready To Beef“ (VOX). 2020 feiert die von ihm mitentwickelte und produzierte Live-Show „Alles auf Freundschaft – die Mälzer & Sasha Show“ (RTL) Premiere.

Seine bislang neun veröffentlichten Kochbücher sind Bestseller. Zuletzt erschien 2018 „Neue Heimat“ (Mosaik Verlag). Sein vegetarisches Buch „Greenbox“ (Mosaik Verlag) wurde 2012 sogar in den USA veröffentlicht. Seit 2003 erscheint das von ihm kuratierte Monatsmagazin „essen & trinken Für jeden Tag“.

2009 eröffnet Tim Mälzer in Hamburg sein bis heute erfolgreiches Restaurant „Bullerei“. Es kommen das „Hausmanns“ (Frankfurt/Düsseldorf), „Off Club“ (Hamburg) und „DIE GUTE BOTSCHAFT“ (Hamburg) hinzu. Er ist Mitgründer der Produktionsfirma „tibool Media“.

Tim Mälzer ist vielfach ausgezeichnet (u.a. „Deutscher Fernsehpreis“, „Goldene Kamera“, „Radio Regenbogen Award“, „Ret Dot Award“, „Trophée Gourmet“). Er engagiert sich über die Jahre immer wieder sozial („Klasse, Kochen!“, „Kicken mit Herz“, „Help Here“). Für sein jahrelanges Engagement und Konzept „Klasse, Kochen!“ hat er 2019 die Professor-Niklas-Medaille vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft verliehen bekommen und wurde am selben Tag zum Ehren-Alster-Schleusenwärter der Stadt Hamburg ernannt. Sein Podcast „Fiete Gastro“ wird im zweiwöchigen Rhythmus ausgestrahlt.

Tim Mälzer lebt mit seiner Familie in Hamburg.