

TIM MÄLZER

22.01.1971 geboren in Elmshorn bei Hamburg

Homepage <https://www.tim-maelzer-shop.de>

Instagram https://www.instagram.com/timmaelzer_official/

Facebook <https://de-de.facebook.com/tim.maelzer/>

KARRIERE GASTRONOMIE

2016 Eröffnung „DIE GUTE BOTSCHAFT“, Hamburg
 2014 Eröffnung „Hausmanns“ Düsseldorf
 2013 Eröffnung „OFF Club“, Hamburg
 2012 Eröffnung „Hausmanns“, Frankfurt Flughafen
 2009 Eröffnung „Bullerei“, Hamburg
 2002 Eröffnung „Weißes Haus“, Hamburg
 1998 Sous Chef von Christian Rach im „Tafelhaus“
 1997 Küchenchefstelle im Hamburger Café Fees
 1995-1997 Restauranterfahrung im „Neal Street“ von Gennaro Cantaldo
 (gemeinsam mit Jamie Oliver)
 Hotelerfahrung in London (u.a. im Ritz Hotel)
 Praktikum in Hongkong
 1992-1995 Kochlehre im Hotel InterContinental, Hamburg

KARRIERE TV

2014-2019 „Kitchen Impossible“ (bisher 4 Staffeln) VOX
 2014-2018 „Lebensmittel-Check mit Tim Mälzer“ (Dokus) ARD
 2016 „Karawane der Köche“ Sat.1
 2013-2015 „The Taste“ (Juror / 3 Staffeln) Sat.1
 2009-2014 „Tim Mälzer kocht!“ ARD
 2009-2012 „Deutschland isst... mit Tim Mälzer“ (Dokus) ARD
 2007 „Born To Cook“ VOX
 seit 2004 Gastauftritte in diversen TV-Formaten, wie z.B.
 „Johannes B. Kerner – Kochen bei Kerner“, „Lanz kocht“
 „Kocharena“, „Markus Lanz“, „NDR Talkshow“, etc.
 2003-2007 „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ VOX

KOCHBÜCHER

2016	„Die Küche“	Mosaik Verlag, Random House
2014	„Heimat“	Mosaik Verlag, Random House
2013	„Greenbox“ US-Ausgabe	Mosaik Verlag, Random House
2012	„Greenbox“	Mosaik Verlag, Random House
2010	„Mälzer & Witzigmann Zwei Köche – Ein Buch“	Mosaik Verlag, Random House
2007	„Kochbuch“	Mosaik Verlag, Random House
2005	„Born to Cook II“	Mosaik bei Goldmann
2004	„Born to Cook I“	Mosaik bei Goldmann

PAPERBACK MAGAZINE, DVD, etc.

2014	Paperback Magazin „essen und trinken Für jeden Tag-SPEZIAL“
2011	Paperback Magazin „Deutschland isst mit... Tim Mälzer“
2006	Kochbuch - DVD „Der Küchenbulle“
2006	Paperback Magazin „Neues vom Küchenbullen“
seit 2003	monatliches Magazin „essen und trinken Für jeden Tag“

KOOPERATIONEN

seit 2015	AIDA Cruises
seit 2015	Zum Dorfkrug
seit 2013	SPRINGLANE
2010-2014	ALPINA Farbrezepte
seit 2010	KAI Messer
2007-2009	THOMAS (Rosenthal), „Mahlzeit!“ Kollektion
seit 2006	RIETMANN Brötchen

SOZIALES ENGAGEMENT

seit 2015	HelpHere
2009-2019	„KLASSE, KOCHEN!“ (ehemals „Küchen für Deutschlands Schulen“)
2012-2013	„Tim's Fish Fight“
seit 2011	„Kicken mit Herz“

AUSZEICHNUNGEN / PREISE

- 2019 Quotenmeter Fernsehpreis für „Kitchen Impossible“ in der Kategorie Reality
- 2018 Deutscher Fernsehpreis für "Kitchen Impossible" in der Kategorie Bestes Factual Entertainment
- 2018 Nominierung des Restaurants "Die gute Botschaft" für den German Brand Award
- 2018 Gewinner des Red Dot Design Award für SHUN Premier Tim Mälzer Minamo
- 2018 Nominierung für die GOLDENE KAMERA für "Kitchen Impossible" in der Kategorie Bestes Dokutainment-Format
- 2017 Deutscher Fernsehpreis für "Kitchen Impossible" in der Kategorie Bestes Factual Entertainment
- 2017 Fernsehpreis der DEUTSCHEN AKADEMIE FÜR FERNSEHEN für "Kitchen Impossible" in der Kategorie Fernsehen – Unterhaltung
- 2014 Leaders of the Year Award für Tim Mälzer & Patrick Rüter als "Gastronom des Jahres"
- 2014 Leaders of the Year Award für den Off Club als "Gastronomiekonzept des Jahres"
- 2014 Auszeichnung „Botschafter des deutschen Brotes“
- 2013 Hamburger Gründerpreis für die Restaurants von Tim Mälzer & Patrick Rüter / Kategorie „Aufsteiger des Jahres“
- 2012 Nominierung für den Designpreis Deutschland für das Corporate Design der Bullerei / Restaurant & Deli
- 2012 Gewinner des Red Dot Award für das KAI Junior Messer
- 2012 Hamburger Foodservice Persönlichkeitspreis
- 2012 Auszeichnung des IN Form Projektes „KLASSE, KOCHEN!“ zum „Ausgewählten Ort 2012“, durch die Initiative „Deutschland-Land der Ideen“
- 2012 Leaders of the Year Award für die Bullerei als „Arbeitgeber des Jahres“
- 2011 Internationaler Ehrenpreis „Trophée Gourmet“ (u.a. Johann Lafer, Paul Bocuse, Josef Vihhauser, Eckart Witzigmann, Ernesto Illy, Ferran Adria) seine leidenschaftliche Medienarbeit der Branche außerordentliche Anerkennung verleiht
- 2010 Medaillenplätze beim Contest der innovativsten europäischen Gastronomiekonzepte für die „Bullerei“. Auszeichnung mit der Silbernen Palme.
- 2010 Nominierung für den Designpreis der BRD für das „Kochbuch“
- 2010 Gewinner des iF Communication Design Awards für das Corporate Design der Bullerei / Restaurant & Deli

- 2010 Auszeichnung des Art Directors Club Deutschland für das Corporate Design der Bullerei / Restaurant & Deli
- 2010 Health Media Award für das „KLASSE, KOCHEN!“-Engagement
- 2009 Auszeichnung der Bullerei mit der Goldenen Palmes des Leaders Club Deutschland AG als innovatives, neues Gastronomiekonzept
- 2008 „Radio Regenbogen Award“ für den „Medienmann des Jahres“
- 2008 LEA Live Entertainment Award für die „Beste Live-Show des Jahres“ („Ham’s se noch Hack?“, 2007)
- 2008 Gewinner des Red Dot Awards für das Editorial Design für das „Kochbuch“
- 2008 Finalist Award Winner bei den New York Festivals of Advertising für die Art Direction für das „Kochbuch“
- 2008 Auszeichnung beim VI. internationalen Gastronomie-Gipfel Madridfusión in Madrid als populärster deutscher Fernsehkoch (Es wurden die sieben wichtigsten Fernsehköche weltweit ausgezeichnet)
- 2007 Doppelplatin-Auszeichnung des Labels „edel motion“ für "Der Küchenbulle" (Doppel-DVD-Buch)
- 2007 Gewinner des iF Communication Design Awards für das Packaging der Doppel-DVD-Buch "Der Küchenbulle"
- 2006 Gourmand World Media Award in Kuala Lumpur, Malaysia für das Geolino-Kinderkochbuch von Tim Mälzer
- 2006 Goldene Kamera für „Schmeckt nicht – gibt’s nicht“
- Seit 1994 Teilnahme und Auszeichnung bei diversen Kochwettbewerben, u.a. wurde er bereits 1994 Bundessieger des renommierten „Achenbachpreises“