SÖL'RING HOF SYLT

Jan-Philipp Berner – Kurzbiografie

Seit 2013 ist Jan-Philipp Berner Küchenchef des 2-Sterne-Restaurants Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. Eine Position, von der andere Köche in seinem Alter nur träumen können. Aber für den heute 30-Jährigen war es schon immer erklärtes Ziel, von Anfang an in der Spitzenklasse mitzukochen: Nachdem er 2007 die Koch-Ausbildung in seiner Heimatstadt Göttingen mit Auszeichnung abgeschlossen hatte, kochte er sich durch die erste Liga deutscher Gourmetrestaurants. Dabei begann er seine Karriere bereits auf Sylt: Zwei Jahre arbeitete Jan-Philipp Berner hier für Jörg Müller in Westerland, wechselte dann zum Tschifflik in Zweibrücken zu Jörg Glauben und Mitte 2009 erstmals zum Söl'ring Hof als Chef Gardemanger und Saucier an der Seite von Johannes King. 2011 absolvierte Berner dann als Erster seinen Küchenmeister mit einem praktischen Abschluss von 99 Prozent. Zwei Jahre später folgte die Auszeichnung als Kochweltmeister beim Wettbewerb „Concours International des Jeunes Chef Rôtisseurs“, in dem er sich gegen Teilnehmer aus 20 Nationen durchsetzen konnte. Bis 2013 arbeitete Berner im 2-Sterne-Restaurant von Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach, bis es ihn schließlich wieder zurück zum Söl'ring Hof zog, diesmal in der Position als Küchenchef neben Patron Johannes King. 2018 übernahm er gemeinsam mit Restaurantleiterin und Sommerlière Bärbel Ring die gesamtverantwortliche Führung des Söl’ring Hof und wurde noch im gleichen Jahr zusammen mit Johannes King vom Gault Millau zum “Koch-DUO des Jahres” ausgezeichnet.

In aller Kürze:

- Geboren am 06.02.1988 in Göttingen
- Ausbildung August 2004 – Juli 2007 (Abschluss mit Auszeichnung und Stipendium)
- Gourmetrestaurant Jörg Müller August 2007 – Dezember 2008 (Commis und Demi de Cuisine)
- Küchenmeister Teil 1 und 4 Januar 2009 – März 2009 (in Göttingen)
- Gourmetrestaurant Tschifflik Jörg Glauben Mai 2009 – Juli 2009 (Chef de Partie)
- Söl’ring Hof Johannes King August 2009 – Dezember 2010 (Chef de Partie)
- Küchenmeister Teil 2 und 3 Januar 2011 – März 2011 (Abschluss Praktisch 99%)
- Gourmetrestaurant Lerbach Nils Henkel Juni 2011 – August 2013
- Sieger des 37. Concours International des Jeunes Chef Rôtisseurs (Weltmeisterschaft für Jungköche) September 2013
- Söl’ring Hof Johannes King seit September 2013 (Küchenchef)
- offizielle Aufnahme bei den Jeunes Restaurateurs d’Europe im Frühjahr 2017
- Platz 34 der GERMANYS 50 BEST CHEFS 2017 des ROLLING PIN
- Platz 1 in der Kategorie IMPULSGEBER des BEST-OF-THE-BEST-Awards 2018
- “Koch-Duo des Jahres 2019” des Gault Millau mit Johannes King