

# Lebenslauf

Vorname Hubert jun.

Nachname Wallner

Geboren am 18.11.1976 in Steyr, OÖ

Wohnhaft 9220 Velden am Wörthersee,  
Kärnten

Familienstand: getrennt lebend von Kerstin Wallner (41)  
mein größter Stolz, 2 Kinder Sebastian (16) und Saskia (13)

Schulbildung 4 Jahre Volksschule (St. Anna in Steyr, Privatschule)  
4 Jahre Hauptschule (St. Anna 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

Weiterbildung: Div. Kochkurse im Wirtschaftsförderungsinstitut  
Schokoladeseminare  
Gemüseschnitzen und Butterziehkurs  
div. Managementkurse im WIFI  
Patisserie & Gardemange Kurse im WIFI  
Kochkurse bei Namenswerten Haubenköchen  
Weiterbildungskurse im Wiberg – Kochstudio  
Lehrmeisterprüfung in der Schweiz  
Gastkoch in Puerto Vallarta, Mexico  
Gastkoch in Muscat, Oman



## 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

01.08.03 – 15.04.05 Executive Chef – Küchendirektor  
Romantik Seehotel SONNE 4\*S  
Küsnacht – Schweiz

**„Neueröffnung“** 20. April 2005 bis April 2009 Küchenchef  
**Restaurant Caramé** in Velden am Wörthersee

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

Januar 2010 Selbstständig mit dem See Restaurant Saag  
und den Bereichen – Beach Club, Strandbad, SB Bistro und 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 Kerstin & Hubert Wallner**

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

### **Juni 2022**

**Neueröffnung Gourmet Restaurant Hubert Wallner in Dellach am Wörthersee**

## **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. ( 55% ZMH Haselsteiner Stiftung)

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 in den 30 Jahren davor noch nie!!)

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 – 99 / 100 Punkte sowie 50 / 50 Punkte für die Küche  
Bereits zum 6. Mal in Folge Bestes Restaurant von Kärnten

Hornsteinranking 2021 3/3 Kronen auf Platz 10 von Österreich

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

**2021 Neubau des Gourmet Restaurant Hubert Wallner**

in Dellach – Maria Wörth

Beginn März 2021 Fertigstellung 27. Juni 2021

**Am 28. Juni 2022 Neueröffnung des Gourmet Restaurant Hubert Wallner**

Welches von Kerstin u Hubert Wallner geplant und finanziert wurde.

**Falstaff 2022**

Höchster Neueinstieg – „Beste Neueröffnung des Jahres!“ laut Falstaff 2022

4 Gabeln 99 / 100 Punkte

**Gault&Millau 2022**

Höchster Neueinstieg – „Spektakulärste Neueröffnung des Jahres!“ laut Gault&Millau 2022

18,5 / 20 Punkte – 4 / 5 Hauben

**Hornsteinranking 2022**

Neueinstieg mit 3/3 Kronen Top 20 von Österreich

**Bertelsmann – der Große Hotel- und Restaurant Guide 2022**

Auszeichnung zum „Restaurant des Jahres 2022“ Höchstbewertung mit 5-5 Hauben

Zudem die Auszeichnung für Markus Walder zum „Patissier des Jahres Österreich“

**A la Carte 2022**

Der Titel „Bester Neueinsteiger des Jahres 2022“

96/100 Punkte – 5 Sterne unter den Besten 10 Köchen Österreichs

**Schlemmer Atlas 2022**

Neueinstieg mit der Höchstbewertung 20-20 Punkte

„Spitzenkoch des Jahres 202, 2022“

**La Liste 2022**

Neueinstieg unter den Besten 10000 Restaurants von Europa

Platz 176 / 10.000

**Rolling Pin – 100 Best Chefs 2022**

Platz 10 / 100

**Falstaff 2023**

Falstaff 2023 4 Gabeln 99 / 100 Punkte

Zum 14x Kärnten- Bundesland Sieger

**Gault&Millau 2023**

18,5 / 20 Punkte – 4 Hauben, erstmalig in Kärnten Ausgezeichnet mit 18,5 von 20 Punkte!!

**Schlemmeratlas 2023**

Spitzenkoch des Jahres 20 / 20 Punkte

**A la Carte 2023**

95 / 100 Punkte – 5 Sterne

**Bertelsmann 2023**

5 / 5 Hauben – Höchstwertung

Zudem Bistro des Jahres 2023

**La Liste 2023**

Platz 78 / 100 Best Restaurants – von den 10.000 besten Restaurants

**Hornsteinranking 2023**

3 / 3 Kronen unter den Top 10 von Österreich

**Rolling Pin 2023**

Platz 10 / 100 Best Chefs of Austria

**Falstaff 2024**

Falstaff 2024 4 Gabeln 99 / 100 Punkte

Zum 15x Kärnten- Bundesland Sieger

**Gault&Millau 2024**

18,5 / 20 Punkte – 4 Hauben

**Schlemmeratlas 2024**

Zum 4x Spitzenkoch des Jahres 20 / 20 Punkte

**A la Carte 2024**

95 / 100 Punkte – 5 Sterne

**Bertelsmann 2024**  
5 / 5 Hauben – Höchstwertung

**La Liste 2024**  
Platz 72 / 100 Best Restaurants – von den 10.000 Restaurants

**Mai 2024**  
**Neueröffnung 3. Betrieb** – Bistro Seensucht im AENEA Suiten Hotel

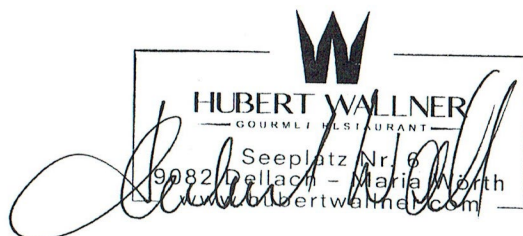
**Neueröffnung 2025**  
**4. Betrieb Cafe / Lunch / Skybar in Klagenfurt**

**Referenz Kontakte:**

Martin Sieberer, Hotel Trofana Royal  
Ing. Robert Glock, 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



Velden, am 01.06.2024

Hubert Wallner