



SOHO SUMIYA



Geboren am 10. August 1974
in Japan

Universitätsspital Basel
Sous-Chef

Der gebürtige Japaner begann seine Lehre zum Koch 1994 an der Musashino Chef School in Japan. Die ersten Etappen seiner Karriere waren unter anderem das internationale Hilton in London, das Vintage in Irland und das internationale Hilton in Zürich und Basel. Heute ist er Sous-Chef im Universitätsspital Basel.

Soho Sumiya war Mitglied bei der Schweizer Nationalmannschaft und nahm 2012 an der Olympiade der Köche teil. Der Goldene Koch wird eine weitere Chance sein, einen Wettbewerb zu gewinnen.

Nebst Kochen sind die Hobbys von Soho Sumiya Ölbilder malen, Reisen und Weine degustieren. Er mag das logische Denken beim Schachspiel und verbringt seine Zeit gerne am Computer.

Sein Vorbild ist Kolumbus, der sagte: „Der Unterschied ist, meine Herren, dass Sie es hätten tun können, ich hingegen habe es getan!“. Dieses Zitat ist nebenbei auch sein Lebensmotto, zusammen mit dem Motto von Thomas A. Edison: „Ein Genie besteht aus einem Prozent Inspiration und 99% Schweiß“.