



## Maximilian Müller

---



Geboren am 13.1.1992  
in Deutschland

Baur au Lac,  
Restaurant Pavillon, Zürich

Sous-chef

Als Sous-chef de cuisine im Restaurant Pavillon des Hotels Baur au Lac in Zürich gibt Maximilian Müller immer 250% - er mag keine halben Sachen, sagt er. So ist sein Grund für die Teilnahme am Goldenen Koch auch klar: weil er gewinnen will. Zweimal hat er bei einem Wettbewerb bereits den ersten Platz belegt: Beim Slow-Food-Wettbewerb in Deutschland und beim Marmite Youngster 2018. Der Deutsche wurde im Landhaus Feckl in Ehningen, DE von 2008 bis 2011 zum Koch ausgebildet.

Seine Berufsvorbilder sind: Eckart Witzigmann (Jahrhundertkoch), Paul Bocuse (weil er drei Frauen hatte), Laurent Eperon (sein Chef als Freund und Vorbild) und Andreas Müller (sein Papa).

Privat geht Maximilian Müller gerne essen und reisen, verbringt Zeit mit seiner Familie oder frönt dem Motorsport.