

# CURRICULUM VITAE



- Name: Hans Peter Fink
- Geburtstag: 30. August 1974 in Feldbach
- Ausbildung: **Restaurant Fink/ Riegersburg (Familie Fink, Steiermark)**  
Koch-/ Kellnerlehre  
1989-1993
- Berufserfahrung: **Arlberg Hospitz/ Tirol**  
Jungkoch  
1993-1994
- Restaurant Obauer/ Werfen**  
Stagiere  
1995
- Restaurant Fink/ Riegersburg (Familie Fink, Steiermark)**  
Küchenchef  
1994-2001
- Hotel Sacher/ Wien**  
Küchenchef, Executivechef  
2002-2008
- Gasthaus Haberl, Fink's Delikatessen/ Walkersdorf**  
Selbstständiger Unternehmer, Küchenchef  
seit 2008
- Auszeichnungen: 1998, 1999 Cup of Nations, Kochweltmeister in Kanada / 1. Platz  
1998 New Comer des Jahres von Gault Millau / 2. Platz  
1999 1 Haube im Restaurant Fink  
2 Kronen im Restaurant Fink  
Österreich-Sieger beim Grand Prix Taittinger in Berlin  
2000 4. Platz beim Grand Prix Taittinger in Paris  
2001 Bocuse D'Or Lyon Frankreich / II. Platz  
2005 2 Hauben (15 Pkt.) im Restaurant Rote Bar, Hotel Sacher  
2006 Koch des Jahres, Kochverband Österreich  
2 Hauben (16 Pkt.) im Restaurant Anna Sacher  
2009-2011 2 Hauben (16 Pkt.) im Gasthaus Haberl  
2012 Gewinner der „Trophée Gourmet A la Carte“
- Publikationen: 2000 „Herzhaft, g'sund und steirisch“ (mit Sandra J. Wallner und Ingrid Steinberger)  
2005 „Das neue Sacher Kochbuch“ (mit Christoph Wagner und Alexandra Gürtler)  
2007 „Süßes aus dem Sacher“ (mit Christoph Wagner)  
2009 „Die Kürbis Küche“ (mit Kurt-Michael Westermann)  
2010 „Das Kren Kochbuch (mit Kurt-Michael Westermann)  
2012 „Edles vom Fass“ (mit Kurt-Michael Westermann  
2014 „Sprossen – das Kochbuch“ (mit Gottfried Lagler & Michael Rathmayer)