

Gottfried BACHLER

KULTURWIRTSCHAUS BACHLER
Silberegger Straße 1
9330 Althofen
Österreich
Tel.: +43/42/623835
Fax: +43/42/623835-4
E-mail: restaurant@bachler.co.at
Web: www.bachler.co.at



Mit dem Abschluss der Matura der Handelsakademie, dem Studium der Betriebswirtschaft und der Gründung seines ersten Unternehmens schien der Berufsweg von Gottfried Bachler klar: So sieht die Vita des klassischen Geschäftsmanns aus. 1983 hat Gottfried Bachler zusammen mit seiner Frau Ingrid ein Wirtshaus in Althofen, Kärnten, gekauft und zur Kulturwirtschaft ausgebaut. Zunächst war er sechs Jahre lang überwiegend mit den Finanzen des Unternehmens befasst. Doch dann nahm sein Leben eine andere Wende. Er erfüllte sich einen langgehegten Traum und wechselte 1989 in die Küche.

Als Autodidakt arbeitete sich Bachler in die Feinheiten der Küchenzunft ein – übrigens mit großem Erfolg. Er machte das Diplom als Fachmann für Käse und wurde 2003 als bester Käsesommelier Österreichs ausgezeichnet.

2005 gab es für den Autodidakten, Koch und Käsespezialisten eine weitere Auszeichnung. Er bekam im Lauf der letzten Jahre den „Trophée Gourmet A la Carte“ für die Österreichische Küche, bei Gault Millau gab es für ihn vorerst 14 Punkte und 1 Haube, bei „A la Carte“ 3 Sterne bzw. 81 Punkte und bei „Falstaff Guide“ 86 Punkte. Seit 2010 ist Gottfried Bachler mit 2 Hauben bzw. 15 Punkten von Gault Millau ausgezeichnet.

Sein Wissen stellt Bachler nicht nur den Gästen zur Verfügung sondern mittlerweile auch als Trainer an der WIFI Kärnten angehenden Sommeliers, anderen Köchen und was für ihn besonders wichtig ist, den Lehrlingen, die er in seinem Haus immer wieder ausbildet.