

Dieter Müller - berühmter Sternekoch aus Auggen

Der Sternekoch Dieter Müller zählt zu den berühmtesten Köchen der Welt und ist einer *d*er

Köche des 20. Jahrhunderts. Seinen ersten Michelinsterne bekam er im Jahr 1974 zusammen mit seinem Bruder Jörg Müller. Nachdem er 1989 vom Gault Millau zu den 16 besten Köchen der Welt ernannt wurde, erfüllte sich 1997 ein Lebenstraum für ihn: der dritte Michelinsterne.



Dieter Müller wurde am 28. Juli 1948 in [Auggen](#) geboren und stammt aus einer Gastronomenfamilie. Im Jahr 1966 schloss er seine Kochlehre mit Auszeichnung ab und arbeitete zwei Jahre lang im elterlichen Betrieb. Während seiner Bundeswehrzeit wurde Müller bereits nach sechs Monaten für die beste Bundeswehrküche ausgezeichnet.

Im Anschluss an seinen Wehrdienst entwickelte er seine Fertigkeiten am „Hotel Schweizerhof“ in Bern weiter. Nach einer Zwischenstation auf Korfu stieß Müller 1973 zum Team seines Bruders in den „Schweizer Stuben“ in Wertheim-Bettingen. Bereits 1974 erhielten die Brüder Müller ihren ersten Michelinsterne und drei Jahre später den zweiten. Nachdem sein Bruder Jörg 1981 die "Schweizer Stuben" verließ, um auf Sylt sein eigenes Gourmet-Restaurant zu betreiben, führte Dieter Müller diese als alleiniger Küchenchef bis 1990 weiter.

Für seine Kochkunst erhielt Müller in dieser Zeit zahlreiche Auszeichnungen. So war er 1982 „Koch des Jahres“ der Champagnerfirma Krug und 1988 des Restaurantführers Gault-Millau. Dieser zählte ihn zu den 16 besten Köchen der Welt und bewertete 1989 seine Küche mit 19,5 Punkten. Diese absolute Höchstbewertung hatte zuvor noch kein deutscher Spitzenkoch erreicht und sie ist bis heute unübertroffen. Ebenfalls 1988 veröffentlichte Dieter Müller sein erstes Buch „Das Dieter Müller Kochbuch“, das im folgenden Jahr mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet wurde.

Von 1990 bis 1992 war Müller dann in der ganzen Welt unterwegs und kochte unter anderem in

Japan, Australien, den USA, in Frankreich und in Thailand. Anschließend eröffnete Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach das „Gourmet-Restaurant Dieter Müller“, wo er 16 Jahre lang Küchenchef und Patron war. Dort wurde er 1993 für seine Kochkunst mit dem ersten und bereits ein Jahr darauf mit dem zweiten Michelinsterne ausgezeichnet. Dann der "Ritterschlag": Müllers Restaurant wurde 1997 mit dem dritten Stern geadelt, diese Auszeichnung erhielten weltweit nur 32 weitere Köche, davon zwei in Deutschland.

Die renommierte Gourmetzeitschrift Der Feinschmecker kürte ihn 1998 zum "Koch des Jahres". Sie bewertete sein Restaurant als „in jeder Hinsicht perfekt“. Für sein Kochbuch „Geheimnisse aus meiner Drei-Sterne-Küche“ wurde er als erster Deutscher mit dem Kochbuchpreis „Prix la Mazille International“ ausgezeichnet. Und 2003 erhielt er die höchste gastronomische Auszeichnung der USA, den „Five Star Diamond Award“. Ab 2005 führte Müller auch eine Kochschule und im selben Jahr durfte er als erster deutscher Koch eine Rose auf seinen Namen taufen.

Nachdem Dieter Müller im Februar 2008 die Küchenleitung seines Restaurants an Nils Henkel übergeben hatte, beendete er im Februar 2010 seine Tätigkeit im Schlosshotel Lerbach und der Kochschule. Ein Jahr zuvor erhielt er für sein Lebenswerk den "Eckart Witzigmann-Preis 2009“.

In der Folge eröffnete Müller 2010 auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa das Restaurant „Dieter Müller“, wo er an 70 Tagen im Jahr selbst kocht. Müller lebt mit seiner Frau und drei Kindern in Odenthal, einer Nachbargemeinde von Bergisch Gladbach.

Externe Links zum Thema:

www.dietermueller.de

www.de.wikipedia.org

www.restaurant-ranglisten.de

www.faz.net

www.rhein-berg-online.de

www.eckart-witzigmann-preis.de

www.presseportal.de

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberschutzgesetz.

Bildnachweis (nach Reihenfolge): (1) © Hapag-Lloyd Kreuzfahrten - www.hlkf.de