



Götz Rothacker, Küchenchef
Gourmet-Restaurant IMPERIAL
Schlosshotel Bühlerhöhe



Ab 1. Juli 2008 zeichnet der Sterne-Koch Götz Rothacker (40) für die Geschicke des Gourmet-Restaurants IMPERIAL im 5-Sterne-Luxushotel Schlosshotel Bühlerhöhe verantwortlich. Zuvor verwöhnte er die Gäste des mit einem Guide Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants im Seehotel Töpferhaus im norddeutschen Alt-Duvenstedt. Götz Rothacker bietet eine klassisch französische Küche: klar, geradlinig und aromenbetont und erkochte sich damit bereits große Aufmerksamkeit unter den Gastronomiekritikern.

Nach seiner Ausbildung zum Koch begann der gebürtige Calwer seine berufliche Karriere 1993 im mit zwei Guide Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant Barreis in Baiersbronn-Mitteltal zu beginnen. Bevor ihn sein Weg vom hohen Norden zurück in den Schwarzwald führte, zeichnete er als Küchenchef in so namhaften Restaurants wie dem Jöhri's Talvo in St. Moritz (2 Guide Michelin Sterne), dem Restaurant Königshof in München (1 Guide Michelin Stern) und im Hotel Ermitage am See im Restaurant Le Pavillon in Küsnacht (1 Guide Michelin Stern) verantwortlich. 2006 zog es Götz Rothacker als Küchenchef und stellv. Hoteldirektor dann ins Seehotel Töpferhaus, wo er mit viel Kreativität und Können das Restaurant auf Erfolgskurs hielt.



Götz Rothacker legte 1996 seine Prüfung zum Küchenmeister mit Auszeichnung ab. Darüber hinaus arbeitete er 1993 in den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Schweizer Stuben“ in Wertheim, 1995 für Harald Wohlfahrt sowie 1999 in dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten „L’Espérance Marc Menau“ in Vézelay/ Frankreich.