

## **Thi Ba Nguyen: Die älteste Haubenköchin der Welt begeistert mit Küche**

Die 83-jährige Thi Ba Nguyen wird von Gault&Millau als älteste Haubenköchin der Welt ausgezeichnet. Ihr Team und die Freude der Gäste sind ihr größter Erfolg. Entdecken Sie ihre inspirierende Geschichte!

Im Herzen der kulinarischen Welt wurde erneut ein bemerkenswerter Meilenstein erreicht. Thi Ba Nguyen, eine talentierte Köchin aus Österreich, wurde mit 83 Jahren zur ältesten Haubenköchin der Welt ernannt. Diese Auszeichnung durch Gault&Millau stellt nicht nur einen persönlichen Triumph für Nguyen dar, sondern würdigt auch die harte Arbeit ihres gesamten Küchenteams.

Die feierliche Lobeshymne von Gault&Millau hebt besonders die exzellenten Gerichte hervor, die Nguyen und ihr Team kreiert haben. So werden die „herrlich puren Kammuscheln mit Wasabicinge“ und das „wunderbar aromatische geschmorte Biofleisch mit Wachteleiern“ als Höhepunkte ihrer kulinarischen Schöpfungen beschrieben. Diese Delikatessen sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Hingabe, die sich in jedem Bissen widerspiegeln.

### **Die Bedeutung der Auszeichnung**

Für Thi Ba Nguyen hat diese Ehrung eine ganz besondere Bedeutung. Sie erklärt: „Die größte Anerkennung ist es aber, wenn unsere Gäste satt und glücklich sind.“ Dies zeigt ihren Fokus auf die Zufriedenheit der Gäste sowie die Wertschätzung,

die sie für ihr Team hegt. Ihre Worte unterstreichen die Philosophie, dass die Leistung nicht nur in der Auszeichnung selbst liegt, sondern auch in der Fähigkeit, Freude durch hervorragendes Essen zu vermitteln.

Nguyen ist bekannt dafür, dass sie besondere Wertschätzung für ihre Kollegen hat: „Das alles funktioniert nur, weil ich mit einem Team an jungen und engagierten Menschen arbeiten darf.“ Diese Zusammenarbeit ist ein wesentlicher Bestandteil ihrer Arbeit, was deutlich zeigt, dass Erfolge in der Gastronomie nur als Gemeinschaftsleistung erreicht werden können. Die Küche beschreibt sie als ihre „Heimat“, was auf ihre tiefe Verbundenheit zu ihrer Profession hinweist.

Die Anerkennung von Gault&Millau ist nicht nur ein Zeichen von Erfolg, sondern auch eine Inspiration für viele aufstrebende Köche. In einer Branche, die oft von Hochzeiten und turbulenten Veränderungen geprägt ist, stellt Nguyens Geschichte ein hoffnungsvolles Beispiel dar, dass Leidenschaft und Teamarbeit zu außergewöhnlichen Ergebnissen führen können. Für weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie Details in einem ausführlichen Bericht **auf [www.heute.at](http://www.heute.at)**.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**