



Curriculum Vitae Klaus Erfort

Lehre:	1987 – 1990 – Ausbildung im „Restaurant Thiel“, Saarland
Commis de Cuisine:	Februar 1990 – Mai 1990 im „Restaurant Thiel“, Saarland
Commis Saucier:	Mai 1990 – Oktober 1990 in der „Villa Fayence“, Saarland
Commis Entremetier:	Oktober 1990 – September 1991 im „Hotel Hubertus“, Saarland
Commis Gardemanger:	September 1991 – März 1992 in den „Winzerstuben“, Saarland
Chef Saucier:	März 1992 – Juli 1993 im „Restaurant Barreis“, Baden Württemberg
Chef Tournant:	September 1993 – Dezember 1994 in der „Traube Tonbach“, Baden-Württemberg
Chef Cuisine:	Januar 1995 – Februar 1999 im Restaurant "Orangerie", Parkhotel Gengenbach, Saarland; ausgezeichnet mit: 1 Michelin-Stern
Chef Cuisine:	März 1999 – Januar 2002 im Gourmet-Restaurant „Imperial“, Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl / Baden-Baden, Baden- Württemberg, ausgezeichnet im November 1999 mit: 1 Michelin-Stern
Selbständiger Gastronom:	seit März 2002 im „Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken ausgezeichnet mit: 3 Michelin-Sternen 19,5 Punkte Gault Millau 1 Kochmütze Varta

GästeHaus



Sonstiges:

Gewinn des „Commis Rotisseur“
Wettbewerb des Bailliage - Pfalz-Saar-Mosel

Gewinn des „Commis Rotisseur“
Wettbewerb des Baillage d'Allemagne

Teilnahme an der Weltausscheidung der
„Commis Rotisseur“ in Südafrika – 3. Platz

Finale „Prix Pierre Taittinger“ 1997 – 2. Platz

Aufsteiger des Jahres 2007, Schlemmer Atlas

Koch des Jahres 2008, Gault Millau

Bester Koch des Jahres 2009, EURO Köche-Ranking

Koch des Jahres 2009, DER FEINSCHMECKER