

MEDIA KIT

2026

ELIF OSKAN

▽ WWW.GUEL.COM
✉ ANFRAGEN@GUEL.CH
@ELIF.MARKUS & @GUELRESTORAN

BILD
COPYRIGHT@JOAN MINDER



ELIF OSKAN



BILD
COPYRIGHT@JOAN MINER

Wenn Elif Oskan über Essen redet, klingt es wie eine Liebeserklärung.

Sie ist eine leidenschaftliche Köchin mit türkischen Wurzeln.

Ihre Küche ist bis heute ein Spiegelbild ihres Herzens: ein harmonisches Zusammenspiel aus den Aromen ihrer Herkunft und den Inspirationen ihrer Reise. Und dann gibt sie allem ihre eigene Handschrift - mutig, sinnlich und voller Tiefgang.

MEDIA
KIT 

ABOUT

ELIF OSKAN

Köchin und Gastgeber mit Leidenschaft

Elif Oskan, geboren und aufgewachsen in der Schweiz als Tochter türkischer Eltern, entdeckte schon früh die Kraft für kulinarische Genüsse. Die Küche ihrer Mutter war ihr erster Lehrmeister - dort, zwischen dampfenden Töpfen und duftenden Gewürzen, lernte sie die Sprache, in der sie sich ausdrücken konnte.

Mit diesem Feuer zog sie hinaus in die Welt. Sie absolvierte eine Lehre als Köchin, wo sie die Grundlage der klassischen Küche erlernte und ein tiefes Verständnis für Handwerk und Gastfreundschaft entwickelte.

Sie liess sich in den besten Küchen Europas ausbilden, arbeitete so bei Spitzenköchen wie Heston Blumenthal im "The Fat Duck" und Dominique Persoone im "The Chocolate Line" und verfeinerte ihr Können auf höchsten Niveau. Doch ihre Passion ging über das Erlernte hinaus - sie wollte Traditionen hinterfragen, weiterdenken und mit feinem Gespür auf Aromen eine eigene Handschrift entwickeln.

Zusammen mit ihrem Lebenspartner Markus Stöckle, bereicherte sie mit kreativen Pop-Ups die Zürcher Gastroszene und als "Miss Marshall" begeisterte sie die Stadt mit ihren verspielten Dessertkreationen. Daraufhin folgen die Restaurant Eröffnungen. Zuerst das neo-bayerische Wirtshaus "ROSI", wo historische Gerichte und bäuerliche Traditionen kreativ neu interpretiert und zelebriert werden.

Gül Restoran - Ein Stück Türkei im Herzen Zürichs

Mit ihrem türkisch-avantgardistischem Restaurant "GÜL" im wunderschönen Tellhof in Zürich, kehrt Elif zu ihren Wurzeln in zurück - auf ihre eigene Art. Hier geht es um Herzlichkeit, Geborgenheit und eine familiäre Atmosphäre. Gekocht wird mit Feuer - vor dem Ocakbasi dem Holzkohlengrill sind alle Menschen gleich. Gemeinsam mehrere Gerichte am Tisch teilen - das ist die türkische Lebensart.

Die Familie als Herzstück verleiht eine zusätzlich besondere Wärme. Hier kommen Gerichte auf den Tisch, die Geschichten erzählen: über Familie, über Heimat, über die unendliche Möglichkeiten der türkischen Küche. Die Speisekarte im Gül erzählt eine Geschichte der anatolischen Traditionen aber mit einem weltoffenen Blick auf die globale Küche. Elif verliert dabei ihre Wurzeln nie. Weiblich, präzise, aber zugänglich. Ihre Herzlichkeit als Gastgeberin, ihr unternehmerisches Gespür und ihr kompromissloser Qualitätsanspruch haben sie zu einer der prägensten Persönlichkeiten der Zürcher Gastronomieszene gemacht. Sie kocht mit Respekt für die Vergangenheit und Neugier auf die Zukunft. Sie überzeugt durch Können, Authentizität und einer ansteckender Begeisterung für ihr Handwerk. Ihre Küche ist ehrlich, kraftvoll, manchmal verspielt - aber immer voller Seele. "GÜL" ist mehr als ein Restaurant. Es ist ein Glücksgefühl.



BILD
COPYRIGHT@JOAN VINDER

MEDIA
KIT 2025

ABOUT

ELIF OSKAN

Neben ihrer Rolle als Chefköchin, Gastgeberin und Unternehmerin ist Elif Oskan längst zu einer festen Grösse in der kulinarischen Medienwelt geworden. Als Jurymitglied bei MasterChef Schweiz und Gastjurorin bei The Taste teilt sie ihre Expertise mit einer neuen Generation von Köchinnen und hat ihre Vielseitigkeit unter Beweis gestellt. Und auch in der Kultsendung Kitchen Impossible stellte sie sich gemeinsam mit Markus Stöckle der Herausforderung von Tim Mälzer – und ging als Siegerin hervor.

2022 brachte Elif mit "Cuisine" ihr erstes eigenes Kochbuch heraus – eine Liebeserklärung an die türkische Küche, die mit dem Deutschen Kochbuchpreis und dem World Cookbook Award ausgezeichnet wurde. Doch damit nicht genug. Zeitgleich lancierte sie ihre eigene Fine Food Produktlinie, eine erlesene Auswahl an Gewürzen, die ihre Handschrift tragen.

In Zürich hat sie mit ihrem Lebenspartner Markus Stöckle nicht nur die beiden Restaurants ROSI und GÜL eröffnet, sondern eine ganze Erzählwelt geschaffen – Orte, an denen Essen Identität, Erinnerung und Emotion bedeutet. Doch ihre Welt endet nicht an der Tür ihrer Restaurants. Auf internationalen Events kreieren Elif und Markus kulinarische Momente, die bleiben.

Kochen ist für sie eine Sprache, um Geschichten zu erzählen – und jede Zutat hat dabei ihre eigene Geschichte. Mit jedem Gericht, jeder Idee und jedem Projekt bringt sie die Aromen ihrer Herkunft auf neue, aufregende Weise in die Welt – eine warme Umarmung aus Tradition, Kreativität und echter Gastfreundschaft.

THE
TASTE
MASTER
CHEF
KITCHEN
IMPOSSIBLE
CUISINE
WWW.CUISINE.COM

*Lobeshymnen begleiten Elif Oskans Werdegang. «Wenn sie über Essen redet, klingt es wie eine Liebeserklärung.» – «Elif Oskan kocht für Herzen, nicht für Sterne.» So lauten die Schlagzeilen über die Zürcherin. Mit ihrem Restaurant Gül – was «Rose» und «lach mal!» bedeutet – hat Elif Oskan Zürich in Windeseile erobert. Sie ist zur wohl bekanntesten Köchin der Stadt aufgestiegen.
Katja Baigger, in der NZZ 22.07.2023*



BILD
COPYRIGHT © JOAN MINDER

MEDIA
KIT 2023

MEDIENAUSSZUG

ELIF OSKAN

TV PROJEKTE

- KITCHEN IMPOSSIBLE - TEAM SPECIAL MIT VIKTORIA FUCHS & CORNELIA POLETTI 2026
- HYPE KITCHEN - ELIF & MARKUS, JOYN.CH 2026
- "ZU TISCH" SPEZIAL CONDÉ NAST TRAVELLER, 2025
- CONDÉ NAST TRAVELER - A PRO CHEF'S FAVORITE PLACE TO EAT IN ZÜRICH, 2025
- HENSSLERS DREAM TEAM, 2025
- THE PROMI TASTE - MIT HEIDI BRÜCKL, 2025
- GRILL DEN HENSSLER, 2025
- GRILL DEN HENSSLER - SOMMER SPECIAL, 2025
- THE TASTE - JURYMITGLIED, 2025
- GASTROSUISSE-IMAGEKAMPAGNE «AVANTI! - HOSTS OF SWITZERLAND», 2025
- GRILL DEN HENSSLER - COACH SPECIAL, 2025
- GRILL DEN HENSSLER - GASTKÖCHIN, 2025
- GRILL DEN HENSSLER - COACH SPECIAL, 2024
- MASTER CHEF SCHWEIZ - JURYMITGLIED, 2024
- MASTER CHEF SCHWEIZ - JURYMITGLIED, 2023
- THE TASTE ON TOUR - GASTJURORIN, 2024
- THE TASTE - GASTJURORIN, 2024
- THE TASTE - GASTJURORIN, 2023
- KITCHEN IMPOSSIBLE - MIT MARKUS STÖCKLE ALS PAAR GEGEN TIM MÄLZER, 2023
- KITCHEN IMPOSSIBLE - O KÖCHIN, 2023
- BERUFSBILDUNGPLUS KAMPAGNENFILM - SCHWEIZ, 2023

EVENTS & PROJEKTE

- ART BASEL - POP UP GASTRONOMIEKONZEPT MIT GHETTO GASTRO, 2024
- DESIGN WEEK ZÜRICH - EXKLUSIVE EVENTKONZEPTION FÜR DESIGN PREIS SCHWEIZ, 2024
- GÜL POP UP PARKHOTEL VITZNAU - GASTKÖCHIN, 2024
- STEINBEISSER - GASTKÖCHIN, 2024
- DAS EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL - GASTKÖCHIN, 2024
- GELINAZ MIT ANDREA PETRINI, 2024
- GAULT MILLAU KITCHEN PARTY BAD RAGAZ - GASTKÖCHIN, 2023
- GAULT MILLAU KITCHEN PARTY BAD RAGAZ - GASTKÖCHIN, 2022
- HOTEL ORANIA BERLIN HOCH-ZEIT, 2023
- ROTE WAND SOMMERFEST, 2023

AUTORENTÄTIGKEITEN

CÜSINE - KOCHBUCH 2022

- DER DEUTSCHE KOCHBUCHPREIS, GOLD IN DER KATEGORIE ORIENTALISCHE KÜCHE, 2023
- GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS - WOMEN CHEFS ZWEITBESTES KOCHBUCH, 2023
- LANCIERUNG DER PASSENDEN FINE FOOD PRODUKTLINIE

MEDIENARTIKEL UND -AUFTRITTE

- SRF PERSÖNLICH AUS CHAM, GASTAUFTRITT, 2025
- DER SPIEGEL, ELIF OSKAN SOMMERSERIE, 2025
- MARMITE MAGAZIN, TÜRKISCH MIT ELIF, 2025
- NZZ BELLEVUE, SOMMERSERIE ISTANBUL, 2025
- ROLLING PIN MAGAZINE, 2025
- MONOCLE, THE MONOCLE HANDBOOK TO SWITZERLAND, 2025
- ETH COOK THE SCIENCE - SPEAKERIN, 2025
- ROLLING PIN CONVENTION - SPEAKERIN, 2025
- FIETE GASTRO - GAST, 2024
- VOGUE ICON - SEVGIDEN DOĞAN YEMEKLER, 2024
- DAS MAGAZIN - WAS EINE SPITZENKÖCHIN WIRKLICH ISST, 2024
- NZZ - LIEBE SCHMECKT NACH WALFISCH-KOTZ, 2024
- TAGES ANZEIGER - GÜL-CHEFIN ELIF OSKAN: DAS GROSSE INTERVIEW ZUR NEUEN KOCHSHOW, 2024
- TAGES ANZEIGER - ELIF X TAGI, EXKLUSIVE REZEPTESERIE ONLINE & PRINT, 2024
- SONNTAGS ZEITUNG - MIT FLEISCH SOLLTE MAN ES HALTEN WIE MIT DIAMANTEN, 2024
- LUST AUF GENUSS - WO DEN WURZELN FLÜGEL WACHSEN, 2024
- OMR - ELIF OSKAN UND MARKUS STÖCKLE: LOVE LANGUAGE IN HOSPITALITY, 2024
- FALSTAFF - TOP 10 REZEPTE VON SCHWEIZER SPITZENKÖCHINNEN, 2024
- FALSTAFF ONLINE - DELÜX: ELIF OSKAN KOCHT IM "PARK HOTEL VITZNAU, 2024
- GAULTMILLAU ONLINE - GÜL DELUXE! ELIF OSKAN KOCHT IM "PARK HOTEL", 2024
- SRF GREDIG DIREKT - GÄSTIN, 2024
- SRF GESICHTER & GESCHICHTEN - GÄSTIN, 2023
- CONDÉ NAST TRAVELLER - WO KÖCHINNEN ESSEN GEHEN: ELIF OSKAN TEILT MIT UNS IHRE LIEBLINGSRESTAURANTS IN ZÜRICH, 2024
- SCHWEIZER ILLUSTRIERTE ONLINE - SPITZENKÖCHIN ELIF OSKAN IM SI-TALK, 2024
- KONFEKT - DRINKING & DINING RECIPES, 2023
- DIE ZEIT MAGAZIN - WOCHENPROTOKOLL, 2023
- BLICK - SILVESTER-TIPPS VON TV-KÖCHIN ELIF OSKAN, 2024
- GAULT MILLAU - GÄSTIN BEI ZÜRICH ISST BESSER, 2019
- GLOBETROTTER - WELTKÜCHE MIT ELIF OSKAN, 2019

FÜR WEITERE AUSKÜNFTE SOWIE AUSZÜGE AUS DEM MEDIENSPIEGEL
KONTAKTIEREN SIE UNS



ANFRAGEN@GUEL.CH

UNSERE BILDER SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT UND DÜRFEN OHNE UNSERE
AUSDRÜCKLICHE GENEHMIGUNG NICHT VERWENDET WERDEN.