

Gastro & Hotel News

Ritz Paris, Drkosch Düsseldorf, Atlantic Hamburg

Paris steht nach wie vor unter einer besonderen Anspannung. Die Hotels haben mit einem Rückgang der Buchungen um 30 bis 50 % zu kämpfen. Die längst überfällige Eröffnung des Ritz Paris soll nun am 14. März sein. Man darf sich auf ein fabelhaftes Hotel und viele Neuheiten freuen, aber auch auf Mitarbeiterinnen wie Estelle Touzet (Bild rechts). Sie ist die Chef-Sommelière des Hauses und gehört damit zu einer sehr seltenen Spezies. Die 35 Jahre alte aparte Weinfachfrau hat zuvor bereits in den Pariser Tophotels Crillon, Bristol und Meurice gearbeitet. Estelle Touzet ist im Ritz verantwortlich für den flüssigen Einsatz im Restaurant L'Espadon, der Bar Vendôme, der Ritz Bar sowie für Bankette und den Roomservice. Dazu gehört auch die berühmte Coco Chanel Suite, die über einen eigenen Weinkeller verfügt. Estelle Touzet wacht über 40.000 Flaschen, darunter eine Magnum Château Margaux von 1961 – damit möchten wir gerne mit ihr auf einen guten Start im Ritz anstoßen.



Avantgarde-Koch Volker Drkosch will im Frühjahr in sein neues Domizil in Düsseldorf einziehen. Dann wird das Hotel The Fritz in der Aderstraße eröffnen, wobei das Hausrestaurant Fritz's Frau Franzl heißen soll. Die Verbindung aus Boutique-Hotel, Restaurant und Bar ist schrankenlos und möchte sich als Einheit

verstanden sehen. Sterne-Küche soll es dann bei Volker Drkosch nicht mehr geben, aber nach wie vor anspruchsvoll zugehen – wenn auch in lockerer amüsanter Atmosphäre.



Für eine Veränderung war es höchste Zeit: Franco Esposito wurde zum neuen Direktor des Atlantic Kempinski in Hamburg ernannt. Er folgt auf Peter Pusnik, der sich nach sieben Jahren „neuen Herausforderungen stellt“, wie es immer dann gerne offiziell heißt, wenn es hinter den Kulissen geknirscht hat. Der

52 Jahre alte gebürtige Hamburger Esposito ist als General Manager und in leitenden Funktionen bereits weltweit für Marriott, Sheraton, Oberoi und Kempinski tätig gewesen. Auf ihn wartet ein riesiges Bündel an Aufgaben, die Gastronomie und der Service bedürfen einer deutlichen Verbesserung.