Gastro News Deutschland & Schweiz

Kommen & Gehen

Vier Küchenchefs bringen sich wieder in Stellung

Sebastian Zier, fünf Jahre im inzwischen geschlossenen Sylter Restaurant La Mer im Hotel A-Rosa Küchenchef, geht in die Schweiz. Dort wird er ab April im bislang wenig auffälligen Hotel Einstein in St. Gallen Regie im Restaurant führen, was für das Haus einen Gewinn bedeutet.

Sebastian Zier

Sarah Henke, im A-Rosa auf Sylt als Küchenchefin des sehr gut aufgestellten und hoch bewerteten Restaurants Spices tätig, will ihre euro-asiatische Aromengerichte künftig im renovierten Hotel Alte Kanzlei in Andernach servieren. Auch dieses Hotel unweit von Koblenz darf sich freuen, denn bislang führte es kulinarisch und auch sonst ein unscheinbares Dasein.

Sarah Henke

Marc Schulz, der nach nur einem Jahr überraschend das Hotel Jumeirah in Frankfurt verließ, wechselt im März ins Steigenberger Parkhotel nach Düsseldorf, wo er ebenfalls als Executice Chef in Position geht. Schulz arbeitete Jahre zuvor schon einmal in Düsseldorf, in der Küche des benachbarten Breidenbacher Hofs.

Marc Schulz

Norman Fischer wird Küchenchef im Restaurant *YU NIJYO* im neuen Kameha Grand Zürich, das im März eröffnen soll. Im japanischen Fine-Dining-Restaurant gibt es frisch vor dem Gast von Hand hergestellte Sushi-Variationen sowie modern interpretierte Traditions-Gerichte. Fischer war zuvor im seligen Restaurant La Terrasse im Parkhotel Bremen und erkochte sich dort einen Michelin-Stern und 17 Punkte im Gault Millau.

Norman Fischer