

Jonas Zörner wird neuer Küchenchef im Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin

Ein neues junges Talent für das schönste Restaurant der Hauptstadt

Das Restaurant **Lorenz Adlon Esszimmer** in Berlin gehört zu den kulinarischen Highlights der Stadt. **Jonas Zörner** (rechts im Bild) wird dort ab 12. Februar 2025 die Küchenleitung übernehmen. Er tritt die Nachfolge von **Reto Brändli** an, den es nach knapp drei Jahren im Adlon wieder in seine Schweizer Heimat zieht.

Der 31 Jahre alte Jonas Zörner wurde in Berlin geboren. Seine Kochausbildung absolvierte er im Berliner Zwei-Sterne-Restaurant **Facil**. Die Zeit im herausragenden **Dolder Grand Hotel** in Zürich bei Spitzenkoch **Heiko Nieder** prägte ihn.

Die Geburt seines Sohnes führte Zörner zurück nach Berlin, wo er erneut im **Facil** am Herd stand. Seine Karriere nahm im Sterne-Restaurant **Golvét** weiter Fahrt auf. Dort arbeitete er sich vom Chef de Partie über die Position des Junior-Sous-Chefs zum Sous-Chef und schließlich zum Küchenchef hoch. Von dort wechselt er nun im nächsten Jahr ins Adlon.



„Wir freuen uns sehr, mit Jonas Zörner wieder ein erfolgreiches,

aufstrebendes Kochtalent und eine menschlich ebenso überzeugende Führungspersönlichkeit für unser Team des Lorenz Adlon Esszimmer gewonnen zu haben“, meint **Karina Anso**, Geschäftsführende Direktorin des Adlon. Er könne sich vollends kreativ ausleben, um seine eigene Handschrift zu setzen.

Auch Jonas Zörner freut sich: „Küchenchef einer so prominenten Wirkungsstätte mit derart erfolgreichen Vorgängern zu werden ist eine besondere Auszeichnung und zugleich Ansporn für mich, die hohen Erwartungen erfüllen zu wollen.“ Im Tandem mit **Maître Oliver Kraft** und **Sommelier Hans-Martin Konrad** geht es im Februar nächsten Jahres an den Start.

Photocredit: Adlon Berlin