

Steffen Mutzberg kehrt ins Zürcher «Bellerive au Lac» zurück

Spitzenkoch Steffen Mutzberg führt seit Anfang Jahr das junge Küchenteam des Hotels Steigenberger Bellerive au Lac in Zürich an. Der 33-Jährige war vor vierzehn Jahren bereits als Commis de Cuisine im 4-Sterne-Haus tätig.



Steffen Mutzberg.

Seit dem 1. Januar 2018 sorgt Steffen Mutzberg für das Wohl der Gäste im Steigenberger Bellerive au Lac in Zürich. Als Chef führt der 33-Jährige das junge Küchenteam an und bestimmt die kulinarische Richtung im hoteleigenen Vivus Restaurant & Bar. Das Lokal ist bekannt für seinen «Mittagslunch am See», die À-la-carte-Dinner sowie für die «Maserati Lounge by Vivus».

Mutzberg war zuvor als Executive Souschef in der bekannten Krone in Assmannshausen im Rheingau sowie im Nassauer Hof in Wiesbaden tätig. Im Zürcher «Eden au Lac» erreichte er nach nur einem Jahr der Einarbeitung bereits die Auszeichnung von 15 Gault Millau-Punkten, die er für die folgenden drei Jahre halten konnte. Ebenfalls 2015 kürte ihn Gault Millau zum Koch des Monats.

Der gebürtige Weimarer hat seine Ausbildung im Steigenberger Thüringer Hof in Eisenach absolviert. Er kennt auch das Steigenberger Bellerive au Lac bestens: Von 2004 bis 2005 arbeitete er als Commis de Cuisine im 4-Sterne-Haus. Nun kehrt er in das Boutique-Hotel am Zürichsee zurück. «Wir freuen uns, das Vivus Restaurant & Bar mit der kreativen Kraft und dem Fachwissen von Steffen Mutzberg auf eine neue kulinarische Ebene heben zu können», so General Manager Guntram Weipert. (htr/npa)

Publiziert am Montag, 08. Januar 2018