

htr.ch

Sesselrücken

Sven Wassmer wechselt ins Grand Hotel Quellenhof

Sven Wassmer wechselt ins Grand Hotel Quellenhof nach Bad Ragaz und lanciert dort im Juli 2019 ein neues Gastronomie-Konzept.



Sven Wassmer.

Bild: Jürg Waldmeier

Sven Wassmer wechselt ins Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz und wird dort ab Juli 2019 gleich für zwei Restaurants verantwortlich sein. Gemeinsam mit seiner Frau Amanda Bulgin, die als Sommelière das Weinangebot im Quellenhof betreuen wird, wird der Sternekoch bereits ab Januar 2019 zur Planung und Aufgleisung der Prozesse und Strukturen vor Ort im Grand Resort Bad Ragaz sein.

In den vergangenen Monaten verkündete das Wellbeing & Medical Health Resort eine Rundumerneuerung des Grand Hotel Quellenhof anlässlich seines 150-Jahr-Jubiläums in 2019 – und damit verbunden viele weitere Vorhaben. So nun auch die Realisierung eines Lifestyle-Restaurant-Konzeptes im Juli 2019 unter der Leitung von Sven Wassmer, der mit seinen 31 Jahren heute bereits 2 Michelin-Sterne und 18 GaultMillau-Punkte vorweisen kann.

Sven Wassmer

Nach Lehr- und Wanderjahren in renommierten Häusern, unter anderem im Schloss Schauenstein in Fürstenu, war Sven Wassmer von Dezember 2014 bis Mai 2018 als Head Chef im Restaurant 7132 Silver im Hotel 7132 in Vals tätig. 2016 wurde er von GaultMillau als Entdeckung des Jahres mit 17 Punkten aufgenommen. Eine Punktzahl, die davor noch nie auf Anhieb vergeben wurde. Im gleichen Jahr erhielt er den ersten Michelin-Stern. Ein Jahr darauf folgte schon der zweite. 2017 wurde Sven Wassmer zudem von GaultMillau als Aufsteiger des Jahres geehrt und seine Leistungen mit 18 Punkten honoriert.

Bad Ragaz wird zum Hotspot von Starköchen

«Immer mehr und mehr Menschen reisen für aussergewöhnliche Gourmet-Erlebnisse. Mit Sven Wassmer haben wir einen äusserst talentierten jungen Chef gefunden, der vom Stil her perfekt zu unserem Produkt passt – und Ambitionen hat, dieses gemeinsam mit uns weiter an die Spitze Europas voranzutreiben», freut sich Hoteldirektor Marco R. Zanolari über den Neuzugang.

Nebst dem Igniv von Andreas Caminada soll dieses erweiterte Gastronomie-Angebot das Grand Resort Bad Ragaz zu einer wahren Kulinarik-Destination machen. Mit Sven Wassmer, Andreas Caminada und Silvio Germann wird das Resort ein Hotspot von Starköchen. [Renato Wüst, Executive Chef des Grand Resort Bad Ragaz, der am 01. Juli 2018 sein 40-jähriges Dienstjubiläum feiert \(https://www.htr.ch/news/vom-toeffli-buben-zum-kuechenchef-mit-kick-board-13888.html\)](https://www.htr.ch/news/vom-toeffli-buben-zum-kuechenchef-mit-kick-board-13888.html), wird weiterhin die Bereiche Bankett und Room Service, sowie die Restaurants Namun, Zollstube, Olives d'Or und das Hotel Schloss Wartenstein kulinarisch leiten.

Das mit dem jungen Fricktaler geplante Konzept ersetzt zukünftig das bisherige Restaurant Bel-Air und gliedert sich in zwei Einheiten auf: So wird es im aktuellen «Bel-Air rot» ein gesundheitsbewusstes, täglich geöffnetes Lifestyle-Restaurant geben. Die hier angebotenen Gerichte werden durch eine Ernährungsberaterin in Zusammenarbeit mit dem von Wassmer geführten Küchenchef erarbeitet. Das jetzige «Bel-Air blau» wird das Signature Restaurant des 2-Sterne-Kochs Sven Wassmer, der die Gäste hier ab Juli 2019 an fünf Abenden pro Woche in familiärer Atmosphäre begrüsst - mit offener Show-Küche und spektakulärem Weinkeller.

Der bodenständige Wassmer macht sich stets zum Ziel, Geniesser und Experten gleichermaßen zu begeistern. Dies gelingt ihm auf unnachahmliche Weise durch seine leidenschaftliche Kombination von essbaren Schätzen der Region mit besten Zutaten aus aller Welt. «Ich kann es kaum erwarten, mit meiner Identität die Zukunft dieses traditionsreichen Resorts mitzuprägen. Umgeben von der Natur und den Bergen ist das Grand Resort Bad Ragaz wunderschön gelegen und meine Produzenten sowie Top-Winzer sind in unmittelbarer Nähe», freut sich der teamorientierte Chef auf seine neue Tätigkeit.

htr/og

Publiziert am Freitag, 22. Juni 2018

Amanda Wassmer Bulgin

Amanda Wassmer Bulgin wird das Weinangebot im Quellenhof als Wine Director betreuen. Als Sommelière komplementiert die gebürtige Engländerin die Küche ihres Mannes Sven Wassmer gekonnt mit ihrem Fachwissen und zeitgemäßem Gastgeberum auf höchstem Niveau. Der ausgebildeten Weinakademikerin ist es wichtig, den Gästen offen zu begegnen - unabhängig von ihren Vorkenntnissen - und Weinkenntnisse so zu vermitteln, dass echte Neugierde entsteht. Wissbegierde zeichnet sie persönlich aus, was auch ihre parallele Ausbildung zum renommierten Master of Wine deutlich macht.