

Neuer Küchenchef in der Cordon bleu-Manufaktur

Das 3-Sterne Superior-Hotel La Vatga in der Lenzerheide hat sein Team für die bevorstehende Sommersaison beisammen; die Cordon bleu-Manufaktur im Parterre des Unique-Hotels steht neu unter der Leitung des Bündners Stefan Fuchs.



Stefan Fuchs.

Bild: zvg

Der erfahrene Bündner Küchenchef Stefan Fuchs verfügt über ein breites Repertoire an diversen Stationen in der Gastronomie und Hotellerie im In- und Ausland. Der leidenschaftliche Koch durchlief in seiner rund 20-jährigen Laufbahn diverse Stationen der Spitzengastronomie. Sein breites Fachwissen sowie seine Liebe zur Verarbeitung von Frischprodukten machen ihn zum idealen Kandidaten für die Cordon bleu Manufaktur im Herzen der Lenzerheide, schreibt das Design-Hotel in einer entsprechenden Mitteilung.

«Dank seiner kreativen Ader sowie seiner modernen Haltung gegenüber neuen Gastronomiekonzepten passt er hervorragend in das Team vom La Vatga», kommentiert Inhaber Jürg Maissen den personellen Wechsel. «Er wird unser Gastronomiekonzept bereichern und erfolgreich weiterentwickeln», so Maissen weiter. Die täglich frisch zubereiteten Fleischspezialitäten und Beilagen werden aus regional und saisonal abgestimmten Produkten frisch zubereitet. «Nachhaltigkeit ist für uns ein zentraler Erfolgsfaktor. So verarbeiten wir aus Überzeugung Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte», so der Inhaber. Abgerundet werden die vielseitigen Kreationen mit einer auserlesenen Weinkarte.

Hotel La Vatga

Das neu designte Hotel La Vatga (Adults only) befindet sich im Zentrum des Bergdorfes Lenzerheide, rund 20 Autominuten von der Bündner Kantonshauptstadt Chur entfernt. Die Inhaber des Spezialitätenhotels, Marketingspezialist Venanzi Vincenz und Vertriebsprofi Jürg Maissen, leiten das 3-Sterne-Superior-Hotel persönlich. Das Haus wurde als ersten Schlafhotel bekannt (klassifiziert von hotelleriesuisse als Unique) und bietet ein breites Angebot rund um einen tiefen, gesunden Schlaf. In 22 Zimmer und Suiten verwöhnt ein junges Team von fünf Mitarbeitenden die Gäste aus dem In- und Ausland.

htr/og

Publiziert am Dienstag, 26. Juni 2018