


htr.ch

gastronomie

Kameha Grand Zürich gibt Küchenchef für das «Yu Nijyo» bekannt

Norman Fischer wird die Küchenbrigade des Restaurants Yu Nijyo, dem japanischen Fine-Dining Restaurant im Kameha Grand Zürich, führen. Das Lifestyle-Hotel in Zürich und seine beiden Restaurants Unico und Yu Nijyo sollen Ende Februar eröffnet werden.



Raoul M

Norman Fischer stammt aus Hamburg und absolvierte seine Lehre im Restaurant «Die Insel» in Hannover. Seine Wanderjahre führten ihn durch die Küchen renommierter Gourmet-Restaurants wie dem Chesery in Gstaad oder in den Hotels Fürstenhof in Celle oder dem Adlon Kempinski in Berlin. Prägende Stationen waren zum Beispiel das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg im deutschen Perl, wo er unter Christian Bau arbeitete und die drei Jahre als Sous-Chef bei Dirk Luther im Restaurant Meierei Dirk Luther in Glücksburg, über dem zwei Michelin-Sterne glänzen.

Im Gourmet-Restaurant «La Terrasse» im Parkhotel Bremen kochte er sich in seiner ersten Station als Küchenchef auf Anhieb in die Liga der Köche mit «höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung», wie der Gault Millau die Spitzenklasse der besten Köche definiert. Ein Stern im Guide Michelin, 17 Punkte im Gault Millau, sieben Pfannen im Gusto als «bestes Restaurant in Bremen» gehören zur Bilanz des Newcomers.

Carsten K. Rath, Gründer und CEO der Kameha Hotels & Resorts, ist überzeugt von den Fähigkeiten des Jungtalents: «Nach Norman Fischers fulminantem Debut als Küchenchef, bin ich schon sehr neugierig, womit er uns im «Yu Nijyo» überraschen wird. Und ich bin mir sicher – er wird unsere Gäste begeistern und den Besuch im Yu Nijyo zu einem kulinarischen und emotionalen Erlebnis werden lassen.»

Im Kameha Grand Zürich, das Ende Februar eröffnet werden soll, wird Fischer, neben Raoul Mühlán als Executive Chef, nun als Leiter der Küchenbrigade des «Yu Nijyo» die kulinarische Ausrichtung bestimmen. Im japanischen Restaurant können sich die Gäste von erfahrenen Sushi-Meistern individuelle Sushi-Kreationen à la minute zubereiten lassen. (htr/npa)

Publiziert am Montag, 12. Januar 2015