

Neuer Executive Chef im Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa

Im Oktober 2018 übernimmt der 35-jährige Florian Mainzger die Stelle des Executive Chefs im Arosa Kulm Hotel.



Florian Mainzger.

Bild: zvg

In den letzten drei Jahren zeichnete Florian Mainzger als Executive Chef des Nira Alpina Hotels in Silvaplana verantwortlich, nun wechselt der 35-Jährige ins 5-Stern-Superior-Hotel Arosa Kulm. «Mainzgers grosses Interesse an verschiedenen Kochkulturen wie der asiatischen Küche und sein Talent, alpine Gaumenfreuden raffiniert in Szene zu setzen, werden eine grosse Bereicherung für das Arosa Kulm Hotel mit seinen sechs Restaurants sein», sagt Direktor Bardhyl Coli zum Neuzugang in der Küche.

1998 begann Florian Mainzger die dreijährige Ausbildung zum Koch im Dolomiten Residenz Sporthotel in seiner Heimat Österreich, welche er erfolgreich abschloss. Danach durchlief er verschiedene Stationen als Jungkoch in Tirol und München, bis er schliesslich 2006 im Hotel Adlon Kempinski Berlin als Commis de Cuisine für Bankette und Events bis zu 1100 Gästen mitverantwortlich war. Es dauert nicht lang und Mainzger entdeckte in dem traditionsreichen Haus seine Leidenschaft für die gehobene 5-Sterne-Gastronomie.

So zog es ihn bald darauf weiter nach Hamburg – ins 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob. Als Chef de Partie durfte er seine Gäste im mit 1 Michelin Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurant «Jacobs» verwöhnen. Fast zwei Jahre später wechselte Mainzger zurück in die deutsche Hauptstadt ins 5-Sterne-Hotel Palace Berlin, wo er das Erlernte im 1-Michelin-Stern-Restaurant «First Floor» weiter vertiefte und sein Wissen in der Gourmetküche weiterentwickelte. Im Jahr 2009 trat Mainzger seine erste Stelle als Sous Chef im Intercontinental Vienna an und leitet ein Team von 20 Köchen. Nachdem er in den Jahren zuvor weitreichende Erfahrungen mit grossen Banketten und der Sternegastronomie gewonnen hatte, entdeckte er nun seine Führungsqualitäten und gab sein Wissen an sein Team weiter.

2010 zog es ihn ins Ausland. Ein Jahr verbrachte Mainzger als Sous Chef im Grand Hyatt Dubai. Danach zog es ihn ins Tschuggen Grand Hotel nach Arosa, wo er als Senior Sous Chef im mit 1 Michelin Stern und 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten La Vetta tätig war. 2012 wechselte er zurück in die Hyatt Gruppe nach Birmingham in England und anschliessend nach Sotschi in Russland, wo er als Küchenchef das Pre-opening und das Eröffnungsjahr begleitete. Zurück in Birmingham übernahm Mainzger 2015 die Position des Küchenchefs im Gas Street Social Restaurant. Neben seiner Muttersprache Deutsch, spricht er fließend Englisch und konnte sich in Sotschi auch einen Grundschatz an Russisch aneignen. (htr)

Publiziert am Montag, 10. September 2018