

Neuer Küchenchef im Maiensässhotel Guarda Val

Martin Bieri löst Adrian Bürki ab und übernimmt ab April 2019 die gesamte Küchenverantwortung des Maiensässhotels Guarda Val.



Martin Bieri.

Bild: zvg / Gian Giovanoli

Adrian Bürki verlässt das Maiensässhotel Guarda Val auf der Lenzerheide, um seine neue Stelle im Casino Bern anzutreten. (<https://www.htr.ch/story/4-michelin-sterne-und-66-gault-millau-punkte-fuers-casino-bern-22746.html>) Ralph Treuthardt, Direktor des Maiensässhotels Guarda Val, bedankt sich bei Bürki für den grossartigen Einsatz während der letzten Jahre: «Er konnte die 16 GaultMillau Punkte und 1 Michelin-Stern des Gourmet Restaurants erfolgreich halten und unsere Gäste mit seinen Kochkünsten immer wieder aufs Neue begeistern», so der Hoteldirektor.

Als Nachfolger übernimmt Martin Bieri ab April 2019 die gesamte Küchenverantwortung vom «Guarda Val». Bereits seit Oktober 2018 kocht er im hoteleigenen Restaurants Crap Naros. Vor seinem Wechsel in das mit 16 GaultMillau Punkten und 1 Michelin-Stern höchst dotierte Restaurant der Region Lenzerheide war Martin Bieri als Executive Küchenchef bei der Jungfrau Gastronomie AG und der Hotel Seehof AG in Davos tätig. Zuvor sammelte der 37-Jährige Erfahrung in zahlreichen namhaften Hotelbetrieben, bis er durch seine Arbeit im Seehofstübli Davos schweizweite Bekanntheit erlangte. [IMG 2]

Mitte Oktober 2018 übernahm der gebürtige Emmentaler die Küchenleitung des hoteleigenen traditionellen Bündner Restaurants Crap Naros, wo Schweizer Spezialitäten in gemütlicher Dorfbeiz Atmosphäre serviert werden. Ab April 2019 übernimmt Martin Bieri nun die Leitung aller gastronomischen Bereiche des Maiensässhotels Guarda Val und damit auch diejenige des Gourmet Restaurants. (htr)

Publiziert am Freitag, 01. Februar 2019