

Gourmetkoch wechselt in die Gemeinschaftsgastronomie

Thomas Portmann, Gastwirt und Chefkoch des Churer Gourmet-Restaurants Basilic, wechselt per Juni 2019 in ein Mitarbeiterrestaurant.



Thomas Portmann.

Bild: Oblamatik

Vor Kurzem haben Romana und Thomas Portmann-Hendry angekündigt, das Restaurant Basilic nach neun Jahren, 14 Gault-Millau-Punkten und zahlreichen Auszeichnungen per Juni 2019 zu verlassen. Die beiden haben beschlossen, sich einem neuen Lebensabschnitt mit mehr Zeit für die Familie zu widmen. Thomas Portmann wechselt per Juni 2019 in die Gemeinschaftsgastronomie. Er wird das Mitarbeiterrestaurant im neuen Innovations- und Technologiezentrum der Oblamatik AG in Chur führen.

«Ich habe nach einer spannenden neuen Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten gesucht und mit Oblamatik gefunden», kommentiert Thomas Portmann den Wechsel. «Die Pläne für das brandneue und top ausgestattete Restaurant, integriert in einem innovativen Umfeld, haben mich sofort überzeugt. Mein Ziel ist es, weiterhin kulinarische Innovationen zu schaffen und meine Gäste täglich zu begeistern», so der Gourmetkoch.

Vorerst nur für Mitarbeitende geöffnet

Oblamatik-CEO Roland Obrist freut sich über den Zugang des Ausnahmetalents: «Wir werden das Innovations- und Technologiezentrum im Juni beziehen und dürfen uns nun nicht nur auf modernste Räumlichkeiten, sondern auch auf die Delikatessen eines renommierten Spitzenkochs freuen. Das ist fantastisch!»

Das Mitarbeiterrestaurant wird in einer ersten Phase nur für die Mitarbeitenden der Oblamatik AG geöffnet sein. Monica Pellegrini, Leiterin Finanzen und Infrastruktur, ergänzt: «Wir suchen aktuell noch einen weiteren Koch oder eine weitere Köchin zur Unterstützung von Thomas Portmann und freuen uns auf zahlreiche Bewerbungen.»
(htr)

Publiziert am Montag, 18. März 2019