

Neuer Geschäftsführer für die «Wart Hünenberg»

Ab dem 1. April 2019 wird Michael Bolliger das Team der Wart als Geschäftsführer verstärken. Er kommt für Gastgeber und Sommelier Sebastian Uppena.



Michael Bolliger.

Bild: zvg

In der Wart, die im Sommer 2018 erstmals mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, agiert Michael Bolliger in Zukunft als Geschäftsführer. Sein Ziel sei es, zusammen mit dem Team das Gesamtkonzept mit Gourmetrestaurant, Banketten und Events sowie den beiden Sommerterrassen weiterzuentwickeln, um die Wart noch besser in der Region zu verankern, schreibt das Restaurant in einer Mitteilung.

Michael Bolliger kommt für [Gastgeber und Sommelier Sebastian Uppena \(https://www.htr.ch/story/neuer-gastgeber-in-der-wart-huenenberg-21452.html\)](https://www.htr.ch/story/neuer-gastgeber-in-der-wart-huenenberg-21452.html), der die «Wart» per Ende März verlassen wird und nur rund ein halbes Jahr dort angestellt war. Laut Pächter Peter R. Egli will sich der noch junge Betrieb mit dem Wechsel strukturell neu ausrichten, wie er auf Anfrage von htr.ch erklärt.

Der gebürtige Aargauer Michael Bolliger hat kürzlich die Hotelfachschule als eidg. dipl. Hotelier / Restaurateur erfolgreich abgeschlossen und freut sich auf die kommende Herausforderung, teilt das Restaurant mit. Nach seiner abgeschlossenen Lehre als Koch zog es Michael Bolliger zuerst in das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Restaurant La Credenza in Turin. Von dort wechselte er ins Hotel Kindli Zürich und danach ins Amangani Resort Jackson Hole (USA). Vor seiner Ausbildung an der Hotelfachschule wirkte er als Küchenchef und Teilhaber während sechs Jahren in den «Drei Stuben» in Zürich.

Die beiden Pächter freuen sich auf diese Verstärkung und sind sich sicher, dass sie zum gewünschten Erfolg führen wird: «Mit der Einstellung eines Geschäftsführers stärken wir die Kompetenz vor Ort und wollen so den nächsten Schritt in der noch jungen Geschichte der neuen Wart gehen», so Peter R. Egli. «Nebst der fachlichen Kompetenz ist es uns wichtig, dass vor allem auch die menschliche Komponente stimmt», ergänzt Daniel Kolbe. Im Gastgeberteam bleibt weiterhin Chef de Service Robin Wessels sowie seine Servicecrew. Der gebürtige Thurgauer ist seit einem Jahr in der «Wart». Küchenchef des Gourmetlokals ist Sebastian Rabe. (htr)

[IMG 2-6]

Publiziert am Freitag, 29. März 2019

Restaurant Wart

Die Wart, in Urkunden auch das Gesellenhaus/Gerichtshaus genannt, wurde 1684 auf dem jetzigen Platz errichtet. Nach einem Brand im Jahre 1703 wurde das jetzige Gebäude auf den alten Fundamenten erstellt. Alle Rats- und Gemeindeversammlungen werden hier abgehalten. In der Gaststube findet man die Familienwappen der Korporations-Geschlechter sowie 40 Sitzplätze. Im Obergeschoss befindet sich der Bürgersaal mit 70 Plätzen und zwei Stuben mit 10 beziehungsweise 18 Plätzen. Im Sommer 2018 wird das Haus unter Küchenchef Sebastian Rabe mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und ist im aktuellen Guide Michelin als Empfehlung gelistet.