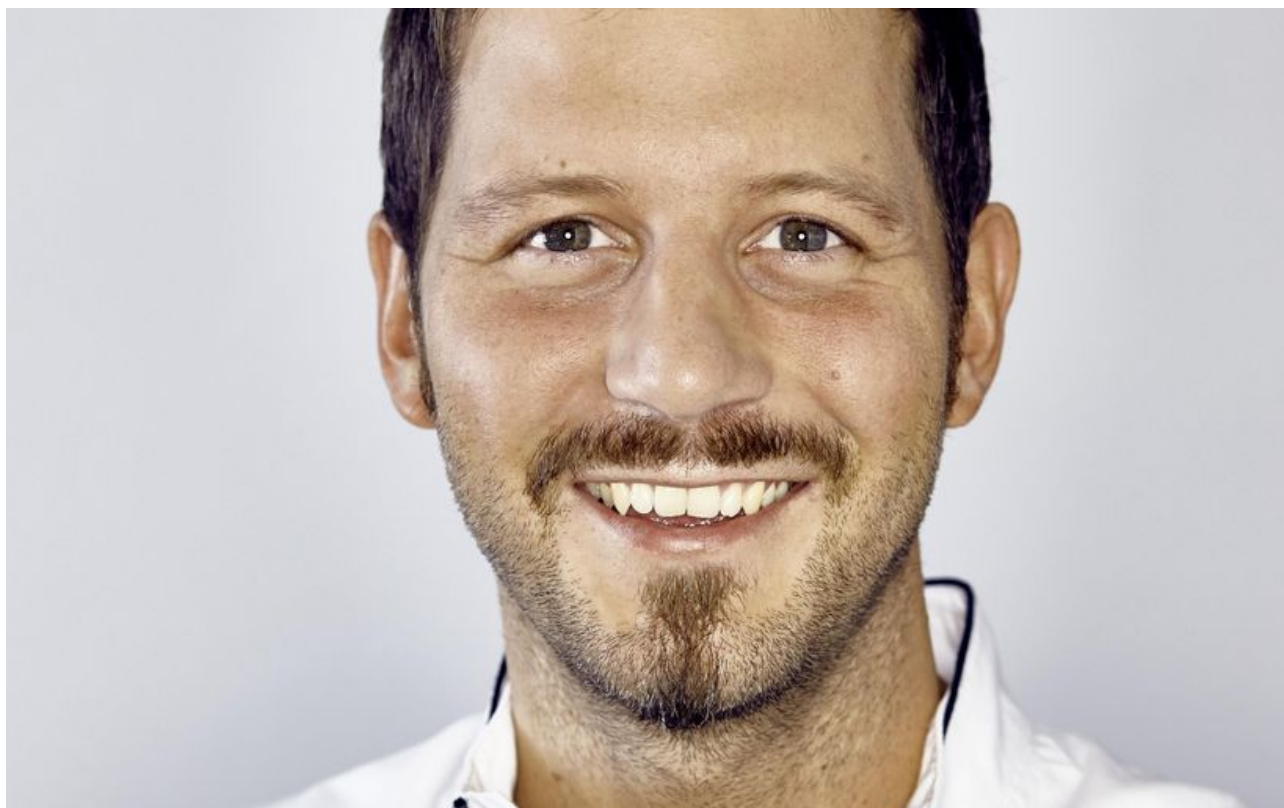


Pâtissier-Neuzugang im «The Dolder Grand»

Der mehrfach ausgezeichnete deutsche Chef-Pâtissier Christian Hümb's arbeitet ab November 2019 im Zürcher Luxushaus «The Dolder Grand».



Christian Hümb's.

Bereits beim diesjährigen Gourmetfestival «The Epicure» im Dolder Grand stellte der deutsche Chef-Pâtissier Christian Hümb's sein Talent unter Beweis. Nun wechselt der mehrfach zum «Pâtissier des Jahres» ausgezeichnete und als Jury-Mitglied der Sat.1-Sendung «Das grosse Backen» bekannte 38-Jährige im November 2019 ins Dolder Grand. Dort übernimmt er die Stelle des Chef-Pâtissiers und will mit Kreativität, Erfindungsreichtum und Perfektionismus neue Massstäbe setzen.

Der Deutsche startete seine Karriere gleich mit zwei Ausbildungen: zuerst zum Konditor und danach zum Koch. Seine Sporen verdiente sich Christian Hümb's als Demi Chef de Partie und als Chef Pâtissier auf der mit 1 Michelin-Stern ausgezeichneten Stromburg bei Johann Lafer, später als Chef Pâtissier im luxuriösen Hotel Louis C. Jacob in Hamburg (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte).

Danach wechselte er als Chef de Partie ins The Ritz-Carlton in Wolfsburg (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), bevor er als Chef Pâtissier im Sylter 2-Sterne-Restaurant La Mer im Hotel A-Rosa sowie in gleicher Position im Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) arbeitete.

Nachdem er nun rund zwei Jahre als Chef Pâtissier an der Seite von Jan Hartwig, seinem besten Freund, im mit 3 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Atelier im Hotel Bayrischer Hof in München tätig war, wechselt er im November 2019 ins Dolder Grand.

Fantasievolle und kontrastreiche Kreationen

Mit seinen aussergewöhnlichen Kreationen beweist Christian Hümb's, dass Desserts auch komplett anders gedacht werden können. Parallel dazu räumt er vollständig mit den Vorstellungen auf, was ein Dessert sein und leisten soll. Ob Früchte, Gemüse, Kräuter oder Gewürze – Hümb's lässt seiner Fantasie freien Lauf, setzt seiner eigenen Innovationskraft keine Grenzen und experimentiert mit unkonventionellen Zutaten, die er innovativ anrichtet. [IMG 2-3]

Gemüsesorten gewinnt er dabei süsslich-herbe Seiten ab, und er setzt gezielt Kontraste – sowohl was die Texturen anbelangt als auch in Sachen Temperatur und Konsistenz. So gesellte sich in vergangenen Kreationen beispielsweise Kürbis zu Kokos, Estragon und Vanilleessig, während sich Rhabarber mit Petersilie, Eisenkraut und Sauerteig ein Stelldichein gab.

Seine Teller präsentieren sich als Gesamtkunstwerke in sämtlichen Farben des Spektrums, die dem Gaumen ein kontrastreiches und gleichzeitig in sich stimmiges sensorisches Erlebnis beschere. Christian Hümb's denkt als gelernter Konditor und Koch stets in grösseren Zusammenhängen. So hat er sich unter anderem mit seinen «Aromenmenüs», bei denen er salzige Speisen aus Sicht des Pâtissiers gestaltet, in der Gourmetwelt einen Namen gemacht. (htr)

Publiziert am Montag, 09. September 2019

The Dolder Grand

Das «Dolder Grand» mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.