

Neuer Küchenchef in der «La Pinte du Vieux Manoir»

Michel Hojac wird per 1. März 2020 neuer Küchenchef Restaurant La Pinte du Vieux Manoir in Murten. Er löst Rudi Reetz ab, der während vier Jahren den Betrieb erfolgreich führte.



Michel Hojac.

Bild: La Pinte du Vieux Manoir

Michel Hojac kommt direkt aus St. Moritz-Champfèr nach Murten. Seit 2011 war er in verschiedenen Positionen im «Giardino Mountain» tätig. Zuletzt war er im Bündner 5-Sterne-Superior-Hotel Executive Chef. Im Frühling 2018 wechselte er für kurze Zeit in derselben Position ins verwandte «Giardino Ascona», um im Oktober 2019 wieder nach St. Moritz zurück zu kehren.

Geboren und aufgewachsen in Bern, absolvierte Michel Hojac seine Kochlehre im Restaurant Landhaus in Liebefeld (BE). Kurz darauf zog es ihn in die Berge, wo er in den Restaurants des «Mont Cervin Palace» in Zermatt während mehreren Saisons tätig war. Im Dezember 2011 wechselte er vom Wallis ins Engadin.

Der 30-Jährige bezeichnet seine Küche als modern und unkonventionell: «Meine Gerichte sollen überraschen. Ich probiere gerne neue Kreationen mit Einflüssen aus den Küchen dieser Welt aus – ob asiatisch, nordisch, mediterran oder südamerikanisch. Viel Wert lege ich auch auf Gewürze und frische Kräuter zum Verfeinern». Dass die Zutaten wenn immer möglich aus der Region stammen und saisonal abgestimmt sind, verstehe sich von selbst, erläutert der Fachmann.

Neu werde für ihn sein, dass er im «La Pinte du Vieux Manoir» in einem kleinen Team arbeiten und auch in die Gastgeberrolle schlüpfen werde: «Das wird am Anfang ungewohnt sein, war ich es mir bislang gewohnt, aus dem Hintergrund heraus zu agieren. Aber ich freue mich sehr, mit den Gästen in Kontakt zu kommen», so Michel Hojac. (htr)

Publiziert am Donnerstag, 20. Februar 2020