

# Neuer Culinary Director im Carlton Hotel St. Moritz

Ab 1. August 2020 übernimmt Max Herzog die Stelle des Culinary Directors im Carlton Hotel St. Moritz. In dieser neu geschaffenen Position wird er das kulinarische Konzept des Fünfsterne Superior Hotels verantworten.



Max Herzog.

Bild: zvg

Max Herzog verstärkt als Culinary Director das Team des Carlton Hotels St. Moritz ab August 2020. Nach diversen Stationen in Deutschland – wo er 2015 auch die Weiterbildung zum Küchenmeister absolvierte – zog es den heute 30-jährigen in die Schweiz. Er war unter anderem im Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz und in den Swiss Deluxe Hotels Suvretta House, ebenfalls in St. Moritz, und Park Gstaad als Executive Sous Chef tätig.

«Mein Team und ich freuen uns sehr, Max Herzog bei uns im Carlton begrüßen zu dürfen. Nach einem intensiven und sehr sorgfältigen Auswahlverfahren, sind wir überzeugt, mit ihm die richtige Person für diese Stelle gefunden zu haben, da seine Küche mit unseren Werten übereinstimmt. Zudem passt er als Typ ideal zur Vision der Tschuggen Hotel Group und wird bewussten Genuss für unsere Gäste erlebbar machen», lässt sich Philippe Clarinval, Direktor des «Carlton» in einer entsprechenden Mitteilung zitieren.

Als Culinary Director wird Max Herzog die Konzeption und Weiterentwicklung der F&B-Outlets des Hotels verantworten. Ziel sei es, das Angebot noch stärker an die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste anzupassen, teilt das Hotel mit. Nebst dem Restaurant Romanoff auf der historischen Bel Etage des 5-Sterne-Hauses kümmert sich Max Herzog auch um Snacks und Speisen der Carlton Bar, den Room Service und die Sonnenterrasse. (htr)

Publiziert am Dienstag, 23. Juni 2020