

Neuer Küchenchef im Le Mirabeau Hotel & Spa in Zermatt

Das Le Mirabeau Hotel & Spa in Zermatt hat David Georgi als neuen Küchenchef im Restaurant Veranda und im «Marie's Deli» engagiert.



David Georgi.

Bild: zvg

David Georgi hat im 4-Sterne-Superior-Hotel das Küchenzepter übernommen. Der gebürtige Deutsche hat die Gastgeber in dritter Generation, Francis und Marie Reichenbach-Julen, mit seiner langjährigen Erfahrung in Zermatt und seiner klassisch-alpine Küche überzeugt. Er war zuvor unter anderem im Zermatter Restaurant Adler in der Berggastronomie und im Park Hotel Beau-Site in der Hotelrestauration tätig.

Der 40-jährige freut sich, künftig sowohl Hotel- als auch à-la-carte-Gäste des «Mirabeau» zu verwöhnen: «Die zwei sehr verschiedenen Konzepte; Restaurant Veranda und das «Deli» mit den Caterings und Events zu bekochen, bietet mir viel Spielraum zur Entfaltung, dazu kommt der spannende Gästemix zwischen Stammgästen und der neuen, jungen Klientele. – Ich freue mich über die Challenge», so der neue Küchenchef.

Das «Mirabeau» hat eine lange Tradition von hervorragender Küche, so haben Sepp und Rose Julen schon anno 1987 mit dem «Le Corbeau d’Or» das erste Gourmet Restaurant von Zermatt eröffnet. Später wurde das Restaurant Veranda dann mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet (2019) und bietet jetzt «alpine casual dining» mit dem täglichen «Tasting Menu» sowie den à la carte «Signature dishes».

2017 ist das «Corbeau D’Or» ist dem «Marie’s Deli» gewichen, das ganztägig mit durchgehender Küche geöffnet ist, und zu den hausgemachten Delikatessen und Einzelhandel Produkten auch Caterings und Events – unter anderem mit dem eigenen Foodtruck – anbietet.

Die jungen Hoteldirektoren sind enthusiastisch: «Das neue «Deli»-Konzept ermöglichte uns den ersten Schritt in die richtige Richtung zu machen, um uns an die rasch ändernden Gästebedürfnisse anzupassen. Mit David konnten wir nun den passenden Jung-Chefkoch ins Boot holen, um unsere Vision von raffinierter, hausgemachter Küche im lockeren Ambiente und mit viel Flexibilität für den Gast zu verwirklichen», sagt Francis Reichenbach. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 26. August 2020