

Neuer Gastroleiter im Schweizerhof Bern

Lorenz Hoja hat per Mitte Juli die kulinarische Leitung des Hotels Schweizerhof Bern & Spa übernommen.



Lorenz Hoja, Gastronomischer Leiter.

Bild: Hotel Schweizerhof Bern AG

Als neuer Gastronomischer Leiter verantwortet Lorenz Hoja die gesamte Food & Beverage Abteilung im Haus. Hierzu zählt das gesamte Küchen- und Serviceteam in der Jack's Brasserie, der Lobby Lounge Bar, der Sky Terrace sowie das Bankettangebot.

Von Sentosa Island an den Bahnhofplatz 11

Lorenz war zuletzt als Cluster Executive Chef für Accor in Singapur tätig und war dort für die Restaurants im Sofitel Resort & Spa Sentosa Island, dem Hotel SO/ Singapur, sowie dem neu zu eröffnenden Raffles Villas & Spa Sentosa Island verantwortlich.

Zuvor war der gebürtige Deutsche über zehn Jahre in leitenden Positionen für den «Jahrhundertkoch» Joël Robuchon in dessen Sterne-prämierten Restaurants in London, Paris und Singapur tätig. Als Küchenchef im l'Atelier de Joël Robuchon in Singapur ercochte sich Lorenz zwei Michelin-Sterne.

Faszination für verschiedene Gewürze

«Mit Lorenz Hoja konnten wir einen Ziehsohn des Altmeisters Joël Robuchon für das Hotel Schweizerhof Bern & Spa gewinnen. Seine Erfahrung in der internationalen Sterne-Küche wird unserem kulinarischen Angebot zusätzliche Raffinesse verleihen, ohne dabei die Authentizität und Tradition der Jack's Brasserie Küche aus den Augen zu verlieren.

Seine Faszination für verschiedenste Gewürze und Zutaten werden insbesondere der Lobby Lounge Bar und der Sky Terrace langfristig eine neue kulinarische Identität verleihen», sagt Maximilian von Reden, General Manager, Hotel Schweizerhof Bern & Spa. (htr/lm)

Publiziert am Freitag, 10. September 2021