

Wo haben Sie kochen gelernt? :

Meine kulinarische Reise begann in der Küche meiner talentierten Mutter, die mich in die Geheimnisse des Kochens einführte. Schon als Kind half ich ihr gerne, während ich draussen im Garten eigene kulinarische Abenteuer erlebte. Im Jahr 2006 habe ich meine formelle Ausbildung mit einer dreieinhalbjährigen Kochlehre im renommierten Mount Nelson Hotel in Kapstadt, Südafrika, abgeschlossen.

Ihre gastronomische Philosophie in drei Worten:

Frisch, nachhaltig und unkompliziert.

Beschreiben Sie Ihren Küchenstil kurz und knapp:

Klassisch basiert mit einem unkomplizierten modernen Touch.

Wo beziehen Sie Ihre Produkte?:

Ich beziehe meine Produkte bevorzugt von regionalen Lieferanten. Die Unterstützung lokaler Industrien ist nicht nur nachhaltig, sondern auch ein wichtiger Beitrag zur Stärkung der Gemeinschaft. Ausserdem pflanzen wir unsere Kräutern mit hoteleigenen Garten an und besitzen eine kleine Hühnerzucht.

Was war Ihr Lieblingsessen in der Kindheit?:

Muttis Kartoffel-Puffer

Was haben Sie zu Hause immer im Kühlschrank?:

Käse, Butter und Apfel-Schorle

Was schmeckt Ihnen gar nicht?:

Spinnen und Insekten

Ärgern Sie sich über Kritik?:

Ja, aber nur wenn diese aus ungerechtfertigt ist.

Was ist das Schönste, was in einer Küche oder in einem Restaurant passieren kann?

Das Schönste, was sich ereignen kann, ist zweifellos, wenn Gäste immer wiederkehren, weil sie von der Qualität der Produkte und des Services überzeugt sind. Diese Treue der Gäste ist ein Ausdruck der Wertschätzung und des Vertrauens, das sie in das gastronomische Erlebnis setzen, und es bestätigt die Verbindung zwischen Gastgeber und Gast, die weit über den kulinarischen Genuss hinausgeht.

Und was darf in einer Küche niemals schief gehen?:

Sauberkeit, Ordnung und Struktur.

Was wäre Ihre Henkersmahlzeit?:

Etwas mit Kartoffeln, egal in welcher Form diese zubereitet sind.

Geht Liebe wirklich durch den Magen?:

Definitiv. Gutes Essen weckt die Liebe.