

09.01.2019 – 15:25 Uhr

Spitzenkoch Sven Wassmer und sein Kernteam legen im Grand Resort Bad Ragaz los



Ragaz (ots) -

Der Schweizer Spitzenkoch Sven Wassmer und seine Frau, die Sommelière Amanda Wassmer Bulgin, haben ihre Arbeit im Grand Resort Bad Ragaz aufgenommen. Mit Beginn des neuen Jahres bezieht die Küchencrew rund um Wassmer ihre Laborküche im Sarganserland. Der 32-jährige Fricktaler hat die letzten Monate damit verbracht seine Küchenbrigade zu rekrutieren. Ab Juli 2019 begrüßen Sven Wassmer und sein Team die ersten Gäste in den beiden neuen Restaurants des dann rundumerneuten Grand Hotel Quellenhof.

«Wir freuen uns, nach so langem Warten endlich loszulegen», sagt Sven Wassmer, Culinary Director des Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. «Mit unserem starken Team werden wir jede Herausforderung meistern können.» In den kommenden Monaten feilt das Küchenteam rund um Sven Wassmer in der Laborküche an den Gerichten für das neue Signature- sowie das Health-Restaurant im Grand Resort Bad Ragaz.

Als Sous-Chef wird der 27-jährige Benedikt Gerster als rechte Hand von Sven Wassmer im Signature-Restaurant amten. Schon im «7132 Silver» im 7132 Hotel in Vals waren die beiden ein eingespieltes Team. Die Patisserie verantwortet Andy Vorbusch, ehemaliger Chef Patissier im The Dolder Grand in Zürich und Deutschlands «Patissier des Jahres 2007». Sebastian Titz vervollständigt das Team. Als ehemaliger Küchenchef im Hotel Villa Honegg hat er selbst schon auf 14-GaultMillau-Punkte-Niveau gekocht und kennt die Wünsche anspruchsvoller Gäste genau. Er wird für Sven Wassmer die Küche des Health-Restaurants leiten. Das exklusive Kulinarik-Angebot wird von Amanda Wassmer Bulgins umfangreichen Weinkenntnissen abgerundet. Die Ehefrau von Sven Wassmer befindet sich derzeit im Stage 2 des Master of Wine-Studiums, das als die anspruchsvollste Wein-Ausbildung der Welt gilt.

Bis der Hotelgast in den Genuss der beiden neuen Restaurants kommt, braucht es noch etwas Geduld. Ab Ende Januar bis Ende Juni 2019 wird das Grand Hotel Quellenhof rundumerneuert. Im Zuge dessen wird das Signature-Restaurant (mit Show-Küche und spektakulärem Weinkeller) sowie das Health-Restaurant (mit integrierter Bar) das heutige Restaurant Bel-Air komplett ersetzen. Die Eröffnung des neuen Restaurant-Konzeptes von Sven Wassmer ist auf Anfang Juli 2019 geplant.

Zur Person Sven Wassmer - Culinary Director Grand Hotel Quellenhof: Nach Lehr- und Wanderjahren in

renommierten Häusern, unter anderem im Schloss Schauenstein in Fürstenu, war Sven Wassmer von Dezember 2014 bis Mai 2018 als Head Chef im Restaurant «7132 Silver» im Hotel 7132 in Vals tätig. 2016 wurde er von GaultMillau als «Entdeckung des Jahres» mit 17 Punkten aufgenommen. Eine Punktzahl, die davor noch nie auf Anhieb vergeben wurde. Im gleichen Jahr erhielt er den ersten Michelin-Stern. Ein Jahr darauf folgte schon der zweite. 2017 wurde Sven Wassmer zudem von GaultMillau als «Aufsteiger des Jahres 2018» geehrt und seine Leistungen mit 18 Punkten honoriert.

Zur Person Sebastian Titz - Küchenchef Health-Restaurant:

Der Ostschweizer schnupperte schon zu Beginn seiner Karriere GaultMillau-Luft. Seine Lehre absolvierte der heute 35-Jährige im Restaurant «Schneggen» in Buchs (14 GaultMillau-Punkte). Anschliessend sammelte er Erfahrungen in der 5-Sterne-Hotellerie. Unter anderem im Hotel Schweizerhof in Zermatt und im Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Rund sieben Jahre kochte Titz im Gasthof Rössli in Escholz matt (1 Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkte) und hatte zuletzt die Position als Küchenchef im Hotel Villa Honegg in Ennetbürgen (14 GaultMillau-Punkte) inne.

Zur Person Andy Vorbusch - Chef Patissier:

Vorbusch ist der Mann fürs Süsse. Bekannt geworden ist der 41-Jährige als Chef Patissier im deutschen Gourmetrestaurant «Vendôme» (3 Michelin-Sterne). Seine Laufbahn ist von weiteren namhaften Top-Adressen im Fine Dining in Deutschland gesäumt. Er war Chef Patissier im Restaurant Schloss Berg und im Sonnora, die ebenfalls mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet sind. Vor seiner aktuellen Position im Grand Resort Bad Ragaz war Vorbusch als Chef Patissier im The Dolder Grand in Zürich tätig. Im Grand Resort Bad Ragaz wird Andy Vorbusch die Desserts der beiden neuen Restaurants verantworten.

Zur Person Benedikt Gerster - Sous-Chef Signature-Restaurant:

Der deutsche Jungkoch hat sich seine Sporen bei renommierten Fine Dining Adressen in Europa abverdient. Seine Lehre schloss der heute 27-Jährige im Restaurant «Villino» (1 Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkten) ab. In seiner bisherigen Laufbahn schnupperte Benedikt Gerster zudem Erfahrung im norwegischen «Maaemo» (3 Michelin-Sterne) sowie im Gourmetrestaurant Hertog Jan in Belgien (3 Michelin-Sterne). Seit Herbst 2017 arbeitet er an der Seite von Sven Wassmer.

Zum Grand Resort Bad Ragaz:

Das führende Wellbeing & Medical Health Resort Europas besteht aus den beiden Fünf-Sterne-Hotels Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und Grand Hotel Hof Ragaz. Die Zimmer und Suiten, von historisch und fürstlich bis topmodern und puristisch, bieten den Gästen einen stilvollen Rahmen für ihren Aufenthalt in Bad Ragaz. Der Kurort mit dem Qualitäts-Gütesiegel «Wellness-Destination» (Schweiz Tourismus) liegt in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland. Sieben Restaurants mit insgesamt 58 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin-Stern, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarischen Hochgenuss. Zwei Golfplätze, das Kursaal Business & Events Center, ein vielfältiges kulturelles Angebot und ein eigenes Casino komplementieren das Erlebnis vor Ort. Seit 2016 gehört ausserdem das Hotel Schloss Wartenstein zum Grand Resort Bad Ragaz. Das «Blaue Gold» von Bad Ragaz, 1242 in der nahe gelegenen Taminaschlucht entdeckt, bietet Gästen im Thermal Spa und im öffentlichen Thermalheilbad Tamina Therme ein aussergewöhnliches und authentisches Spa-Erlebnis. Dieses wird um evidenzmedizinische Leistungen des international renommierten Medizinischen Zentrums - inklusive des Swiss Olympic Medical Center - ergänzt. 2014 wurde das ambulante medizinische Angebot um eine stationäre Klinik für Rehabilitation erweitert. 17 luxuriöse Klinikzimmer und ein ausgezeichnetes Pflegeangebot bieten ideale Voraussetzungen für eine schnelle Genesung.

Kontakt:

Anna Kristina Bichsel, Director of PR & Corporate Communications
Grand Resort Bad Ragaz, 7310 Bad Ragaz, Switzerland
Tel.: +41 (0)81 303 27 16; Mobil: +41 (0)79 179 60 75
E-Mail: presse@resortragaz.ch
Weitere Informationen: www.resortragaz.ch/presse/

Medieninhalte



v.l.n.r.: Sebastian Titz, Amanda Wassmer Bulgin, Sven Wassmer, Andy Vorbusch und Benedikt Gerster. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100055636 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Grand Resort Bad Ragaz AG/Beat Mumenthaler"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100055636/100823781> abgerufen werden.