PANTA RHEI

Panta Rhei PR AG

03.07.2023 – 19:58 Uhr

Der Koch, der Jazzer ist: David Ebner wird Co-Küchenchef im Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad

Der Koch, der Jazzer ist: David Ebner wird Co-Küchenchef im Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad

Der Auftakt in den Sommer im Vier-Sterne-Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad ist gelungen. Auch in der Küche spielt die Musik – mit David Ebner als Co-Küchenchef ist ein neues Talent neben Routinier Michi Rindlisbacher am Werk. Er folgt auf Sous-Chef Matthias Baumgartner, der das Hornberg Ende August nach sieben Jahren verlässt. Vor seinem Wechsel ins Saanenland war David Ebner Küchenchef im Restaurant «NOUMI» des Hotel Bellevue Palace in Bern. Mit David Ebners Verpflichtung will die Gastgeberfamilie Hoefliger - von Siebenthal die mit 13 Gault-Millau-Punkten prämierte Küche des Hauses weiter stärken.

Für Kontinuität ist gesorgt, wenn Sous-Chef Matthias Baumgartner das Hornberg Ende August verlässt, um mit seiner Familie in die Ostschweiz zurückzukehren: Mit David Ebner, der zuletzt als Küchenchef im Restaurant «NOUMI» im Bellevue Palace in Bern am Herd stand, konnte das Hotel einen hochkarätigen Nachfolger gewinnen. Ebner wirkt neu als Co-Küchenchef mit Michael Rindlisbacher zusammen, der seit über 22 Jahren im Hornberg zu Hause ist. Die beiden Chefs teilen sich künftig die Verantwortungsbereiche in der Hotelküche. Eine zweimonatige Übergangsphase, in der Matthias Baumgartner weiter vor Ort ist, gewährleistet den Erhalt der gewohnt hohen Qualität.

Ambition und zeitgemässe Arbeitsbedingungen

Mit der neuen Organisation richten sich die Hoteliers Brigitte und Christian Hoefliger – von Siebenthal auf die in den letzten Jahren ständig gewachsenen Anforderungen an Leitungspositionen aus. Für sie ist klar: Arbeitsvolumen und -intensität sollen sich stets in einem Rahmen bewegen, der kreatives Gestalten von Genusserlebnissen mit Spass und Leidenschaft langfristig ermöglicht. Ein Ansatz, den die dynamischen Hoteliers nicht nur in der Küche, sondern auch in anderen Abteilungen verfolgen. Zugleich steht David Ebners Engagement für die Ambitionen, die das Hornberg in Sachen Kulinarik verfolgt: «Wir wollen unser kulinarisches Angebot stetig entwickeln und auch hier zu den Besten gehören. Über 95 Prozent unserer Hotel-Gäste verpflegen sich bei uns im

Sinne eines Resort-Konzeptes. Diese Stärke und Kompetenz wollen wir weiter ausbauen, wobei das Duo Rindlisbacher und Baumgartner hier in den vergangenen Jahren bereits sehr gute Arbeit gemacht hat. Mit David Ebner als bewährtem Spitzenkoch sind wir überzeugt, den richtigen Könner ausgewählt zu haben, der unsere bisherige Crew um Michael Rindlisbacher perfekt ergänzt. Wir sind ausserordentlich stolz über seine Verpflichtung und ausserdem ist er richtig cool», freut sich Christian Hoefliger.

Nicht nur kulinarisch ein Allrounder

Seine Vielseitigkeit hat David Ebner in seiner Laufbahn mehrfach unter Beweis gestellt – und das nicht nur in der Küche: Vor seiner Ausbildung zum Koch studierte der gebürtige Österreicher an der Universität Wien Kultur und Sozialanthropologie, und parallel zur Kochausbildung absolvierte er ein Jazz-Studium. Sein Lernhunger scheint damit noch nicht gestillt zu sein: Derzeit absolviert Ebner, der sich heuer zum Küchenmeister weitergebildet hat, neben seiner Arbeit einen Fernstudiengang in Ernährungswissenschaften und Krankheits-Prävention. Als Koch blickt David Ebner auf 13 Jahre Küchenerfahrung zurück. Erste Berufsluft schnupperte er als Hilfskoch in einem überwiegend vegetarischen Restaurant in New York. Nach der Ausbildung im Hotel «Le Meridien» in Wien war er unter anderem Geschäftsführer des selbst gegründeten Lokals «1019 Jazzclub», Sous-Chef im Restaurant «zum weißen Rauchfangkehrer» (15 Gault Millau Punkte) sowie im Restaurant «Buxbaum» und «Boxwood» (15 Gault Millau Punkte) in Wien. Vor seinem Wechsel als Küchenchef im «NOUMI» Restaurant im Bellevue Palace Bern leitete er die Küche im Naturhotel Waldruhe in Kartitsch, Osttirol.

Das Hotel Hornberg auf einen Blick

Das Hotel Hornberg ist Mitglied der Vereinigung Romantik Hotels & Restaurants. In den letzten Jahren durfte sich das Vier-Sterne-Hotel über zahlreiche Auszeichnungen freuen, so etwa als beliebtestes Hotel der Schweiz (holiday check 2022), den zweiten Rang beim Prix SVC des Swiss Venture Club (2019) oder die Ehrung als Hotel-Unternehmer des Jahres durch das Magazin Bilanz. Das von Brigitte und Christian Hoefliger - von Siebenthal geführte Vier-Sterne-Haus in Gstaad-Saanenmöser besteht aus vier Chalets mit über 40 Zimmern (21 Doppel- und 8 Einzelzimmer, 3 Junior Suiten, 5 Familienzimmer und 3 Familien-Suiten). Es verfügt über ein Wellness mit Hallenbad, Bio-Sauna, Finnischer Sauna, Dampfbad, Kneippbrunnen und Bio-Schwimmteich sowie über einen 6000 m2 grossen Aussenbereich. Für Events und Seminare stehen im Hornberg drei Veranstaltungsräume für bis zu 40 Teilnehmende bereit. Seine Lage und die mit 13 Gault Millau-Punkten ausgezeichnete Küche machen das Hotel zu einem idealen Ort für Genuss und aktive Erholung in den Bergen.

Medienkontakt
Christian Hoefliger - von Siebenthal
Hotel Hornberg, Mitglied der Romantik Hotels & Restaurants
E-Mail: ch@hornberg.swiss; Tel.: +41 33 748 66 88
www.hornberg.swiss

Medieninhalte

David Ebner wirkt neu als Co-Küchenchef im Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad. (© Hotel Hornberg)

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100909038 abgerufen werden.