

03.07.2026 - 10:57 Uhr

Patisserie trifft Chalet-Moment: Star-Pâtissier Christian Hümb's kreiert einen exklusiven Cookie fürs BelArosa Chalet



Patisserie trifft Chalet-Moment: Star-Pâtissier Christian Hümb's kreiert einen exklusiven Cookie fürs BelArosa Chalet

Vom 30. Juni bis zum 2. Juli war Christian Hümb's, einer der bekanntesten Pâtissiers im deutschsprachigen Raum, im BelArosa Chalet zu Gast. Der vielfach ausgezeichnete Spitzenpâtissier bringt seine süsse Handschrift direkt in die Küche des BelArosa Chalet und kreierte vor Ort einen exklusiven Honig Cookie, der den Gästen künftig den Aufenthalt versüsst.

Spätestens seit seinem Auftritt als Jurymitglied der SAT.1-Sendung "Das grosse Backen" ist der Name Christian Hümb's auch einem breiten Publikum bekannt. In der Spitzengastronomie hat sich der Pâtissier jedoch schon lange einen Namen gemacht. Seine Laufbahn führte ihn zu den besten Adressen – vom Louis C. Jacob in Hamburg über das Drei-Sterne-Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg bis zum Hotel Bayerischer Hof in München. Mehrfach als «Pâtissier des Jahres» ausgezeichnet, steht Hümb's für handwerkliche Präzision, kreative Raffinesse und besondere Genussmomente. Nach seiner Zeit als Chef-Pâtissier im The Dolder Grand in Zürich machte sich Hümb's im November 2021 selbstständig.

Seine Kreationen und Rezepte teilt Christian Hümb's in Form von Backbüchern, in den sozialen Medien auf Instagram und auf seiner Website.

Weitere Informationen zu [Christian Hümb's und seinen Kreationen](#).

Ein Cookie exklusiv für die Gäste des BelArosa Chalets entwickelt

Der Spitzenpâtissier, ein langjähriger Freund von Gastgeberin Meike-Cathérine Bambach, hat extra für das BelArosa Chalet einen saftig-weichen Cookie entwickelt, den die Gäste während ihres Aufenthalts geniessen und als kleine Erinnerung in einer exklusiven Box mit nach Hause nehmen dürfen. Gastgeberin Meike-Cathérine Bambach erinnert sich: «Mein Grossvater hatte eine wunderschöne Konditorei in Münster. Dort habe ich meine Kindheit verbracht, und dort ist auch meine Liebe zu guter Patisserie entstanden. Mit dem Cookie möchten wir ein Gefühl von Wohlsein und Geborgenheit schaffen und mit einer Prise Nostalgie Erinnerungen an unbeschwerte

Kindertage wecken.»

Bis das Rezept seine finale Form erreichte, wurde lange getüftelt: nicht zu süß, trotzdem aromatisch, mit samtiger Textur und etwas Crunch. Verarbeitet werden beste Zutaten wie Honig aus dem Schanfigg, Schweizer Schokolade, feinste Alpbutter und frischer Rahm. Die Kreation wird täglich frisch gebacken und bringt ein Stück Hümb's-Magie ins Chalet: «Wir möchten den Gästen ein Erlebnis für alle Sinne ermöglichen, und der Cookie soll über die Geschmacksknospen das Feriengefühl verlängern», erklärt Meike-Cathérine Bambach.

Eine Tasse Kaffee zum Cookie oder doch ein Gläschen Chardonnay?

Ein Cookie ist ein Wohlgefühlgebäck und wird durch die Handwerkskunst von Christian Hümb's veredelt. Für die perfekte Ergänzung sorgt die Luzerner Rösterei «Rast Kaffee» mit einem aromatischen Kaffee, der eigens für das Chalet geröstet wurde. Der Familienbetrieb legt wie Hümb's und das BelArosa Chalet grossen Wert auf Tradition und Handwerk. So entsteht ein stimmiger Genussmoment, bei dem die süsse Kreation und der sorgfältig geröstete Kaffee sich gegenseitig bereichern. Wer ein Glas Wein bevorzugt, sollte einen Chardonnay vom Castello Luigi in Besazio geniessen, einen der Lieblingsweine im Chalet. Auch hier steht ein Familienbetrieb dahinter, der Tradition, Handwerk und Herkunft mit grosser Sorgfalt verbindet.

Damit erhält das BelArosa Chalet eine neue Kreation, die sich nahtlos in das bestehende kulinarische Konzept des Hauses einfügt und die Liebe zum Detail auf genussvolle Weise weiterführt.

Medienkontakt:

Meike-Cathérine Bambach, Direktorin BelArosa Chalet
m.bambach@belarosa-chalet.ch * T 081 377 1000

Medienstelle c/o Panta Rhei PR
Dr. Reto Wilhelm, r.wilhelm@pantarhei.ch * T 044 365 20 20

Jesca Li Wyss jl.wyss@pantarhei.ch * T 044 365 20 20

Medieninhalte



Aussen leicht knusprig, innen saftig-weich: der Honig-Cookie fürs BelArosa Chalet.



Ein stimmiges Duo: der Honig-Cookie und der Kaffee der Luzerner Rösterei «Rast Kaffee».



Das Team hinter der süssen Kreation: Christian Hümb's und Chefkoch des BelArosa Chalet Daniel Burkhardt.