

Kopfsalat

Bringt internationales Flair nach La Punt: James Baron

► Am 8. Juli eröffnet die Krone im bündnerischen La Punt für die Sommersaison – mit **Natacha** und **James Baron** als neuem Gastgeberpaar. Der 37-Jährige hat bereits eine eindrucksvolle internationale Karriere vorzuweisen: Nach der Kochlehre im Restaurant JSW im englischen Petersfield (ein Stern) war er unter anderem bei Didier de Courten in Siders (zwei Sterne) und bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (drei Sterne) tätig. Als Küchenchef auf 18-Punkte-Niveau amtierte er selbst im Hotel Tannenhof im österreichischen St. Anton am Arlberg, wo er auch seine Frau kennenlernte, die dort als Chef de Rang fungierte. Zuletzt amtierte Baron seit November 2020 im Landmark Mandarin Oriental in Hongkong als Küchenchef – ausgezeichnet mit zwei Sternen sowie 18 Punkten.



Foto: Bright Koell

Tritt in die Fussstapfen seines Vaters: Fabian Fry

► 40 Jahre werden es 2023 her sein, seit **Giusep Fry** als Patron des Hotels Uto Kulm auf dem Zürcher Üetliberg startete. 1999 kaufte er das Haus und erweiterte den Betrieb stetig; am Ende gehörten dazu auch das Giardino Verde in Uitikon, das Restaurant Gmüetliberg sowie die Firma Kreativ Events. Nun zieht sich Fry zurück und übergibt das Tagesgeschäft an seinen Sohn **Fabian Fry**. Im Zuge dessen wird der Betrieb des Giardino Verde per Ende Jahr eingestellt, das Gmüetliberg wurde bereits im Mai an die Pointbreak Gruppe verpachtet, die das Lokal als Hillz neu eröffnet hat. Fabian Fry konzentriert sich derweil aufs Hotel Uto Kulm. Der gelernte Hotelkaufmann verdiente seine Sporen im Park Hyatt Zürich und im Park Hyatt Dubai ab. Seit seiner Rückkehr nach Zürich 2019 amtierte er als Vizedirektor im Uto Kulm.



Entschied das Wettkochen für sich: Anastasia Mischukova

► «The Art of Veal!»: So lautete das diesjährige Motto des Wettbewerbs La Cuisine des Jeunes. **Anastasia Mischukova** (Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken), **Nicole Schuler** (Clenia Schlössli AG, Oetwil am See), **Christopher Damien Reupsch** (Lux, Kongresshaus, Zürich) und **Mathieu Maeder** (Restaurant des Trois Tours, Bourguillon) hatten die Herausforderung angenommen, ein Hauptgericht mit Schweizer Kalbfleisch aus der Umgebung ihres Arbeitsbetriebs zu kreieren und dieses in zweieinhalb Stunden live zuzubereiten. Als Siegerin des Wettkochens, das im Mai in Bern stattfand, ging Mischukova hervor. Sie überzeugte mit ihrer Kreation Wiiuds Chaub die Jury, bestehend aus **Dominic Bürli** (Gasthaus Wildenmann, Buonas), **Reto Gadola** (Casa Alva, Trin), **Gaston Zeiter** (Restaurant zum Zähringer, Bern) und **Björn Inniger** (Alpenblick, Adelboden).



Besteigt im Rössli Illnau den Sattel: Rainer Hoffer

► Im August gehen **Vreni** und **René Kaufmann** in den Ruhestand, anschliessend wird das Restaurant Rössli in Illnau bis im November umfassend umgebaut. Wenn das Traditionslokal voraussichtlich am 28. November seine Tore wieder öffnet, wird **Rainer Hoffer** als neuer Pächter auftreten. Der erfahrene Vollblutgastronom verbrachte einen Grossteil seiner Karriere in diversen Grandhotels im In- und Ausland, aktuell wirkt er als operativer Leiter bei der Jungfrau Gastronomie AG im Bereich Eventmanagement. Auch seine Frau **Nadja Hoffer** ist in der Gastronomie zu Hause: Sie ist mit Nadja's Kitchen Cosmos selbstständig tätig. Gemeinsam hat das Ehepaar Hoffer während einiger Jahre den Gasthof Hirschen in Oberstammheim geführt.



Steht neu im Bellerive au Lac am Herd: Marcel Oesterreich

► Letzten Sommer eröffnete das Hotel Ameron Zürich Bellerive au Lac. Neu fungiert **Marcel Oesterreich** als Küchenchef für das kulinarische Highlight des Hauses, das Restaurant Studio Bellerive, sowie für alle Food-Themen des 61-Zimmer-Hauses. Er folgt auf **Marcus Langer**. Oesterreich ist in der Zürcher Gastronomie bestens vernetzt, amtierte im Laufe der vergangenen Jahre unter anderem als Küchenchef in der Riithalle, im Frau Gerolds Garten sowie im Restaurant Blaue Ente. Zuvor hatte der 33-Jährige aus Kaiserstuhl Erfahrungen im Clouds und in mehreren Hotels, darunter im Four Points by Sheraton, im Renaissance Zürich Tower Hotel und im Park Hyatt Zürich gesammelt.



Steuert das Odelya in die Zukunft: Hans Kipfer

► Seit Anfang April kümmert sich **Hans Kipfer** als Direktor und Gastgeber um die Weiterentwicklung der Unternehmensstrategie und um die zukunftsgerichtete Positionierung des Hotels Odelya in Basel. Der gebürtige Berner mit Jahrgang 1966 führte vor seinem Wechsel nach Basel das Schlossgut in Münsingen als selbstständiger Unternehmer. Er ist gelernter Koch, Absolvent der Hotelfachschule in Thun, besetzte in der Vergangenheit verschiedene Direktionsstellen in der Seminarhotellerie und fungierte unter anderem während sechs Jahren als Leiter der Hotellerie im Spital Interlaken.



Wechselt von St. Moritz nach Basel: Philippe D. Clarinval

► Mit **Philippe D. Clarinval** gewinnt das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel einen erfolgreichen und erfahrenen Hoteller mit akademischem Hintergrund: Nach einem MBA-Abschluss widmete sich Clarinval im letzten Jahr seiner Promotion an der Universität Liverpool und ist jetzt bereit für eine neue operative Herausforderung. Ab 1. Juli findet er diese in der Funktion des General Managers im Les Trois Rois. Bis 2021 führte Clarinval das Carlton Hotel in St. Moritz, zuvor hatte er sieben Jahre lang das The Omnia in Zermatt geleitet. Auch internationale Erfahrung bringt der 46-jährige Innerschweizer mit: Er war im Laufe seiner Karriere unter anderem in Asien und in den USA tätig.



Sucht eine Nachfolge für den Hirschen: Nadja Schuler

► Seit 2013 schreiben **Nadja Schuler** und ihr Partner **Stéphane Wirth** im Landgasthof Hirschen in Villigen an ihrer Erfolgsgeschichte. Nun sind die beiden auf der Suche nach einer Pächterin respektive einem Pächter. Während sie das Hotel weiterführen wollen, soll im Restaurant jemand Neues die Chance erhalten, sich einen Traum zu verwirklichen. Derweil planen Schuler und Wirth, künftig mehr Zeit für ihre beiden Kinder sowie ein ganzes Bündel neuer Projekte zu haben. So bietet sich Schuler etwa als Störköchin an, weitet ihre Kinderkochkurse allenfalls auf die Zielgruppe Teenager aus und übernimmt ab August als Kochlehrerin zwölf Lektionen an der zweiten Oberstufe.



Besetzen bei der Hotel & Gastro Union neue Führungspositionen: Stefan Kogler und Leila Mrak

► Nach acht respektive drei Jahren als Geschäftsführer haben **David Affentranger** und **Roman Helfer** Ende März die Hotel & Gastro Union auf eigenen Wunsch verlassen, um sich beruflich neuen Herausforderungen zu stellen. Affentranger hatte die Geschicke des Berufsverbands Bäckerei & Confiterie Schweiz geleitet, Helfer jene des Berufsverbands Service & Restauration Schweiz. Inzwischen haben zwei Neue ihre Arbeit aufgenommen: **Leila Mrak** (38) amtiert nun als Geschäftsführerin des Berufsverbands Service & Restauration, **Stefan Kogler** (31) als Geschäftsführer des Berufsverbands Bäckerei & Confiterie. Die diplomierte Hôtelière-Restauratrice Mrak ist bereits seit fünf Jahren als Assistentin beim Verband in Luzern tätig, zuvor fungierte sie als Direktionsassistentin im Hotel Postillon in Buochs. Kogler ist gelernter Bäcker-Konditor sowie technischer Kaufmann und sammelte unter anderem bei der Migros Ostschweiz sowie der Confiterie Sprüngli in Dietikon Berufserfahrung. Bevor er dieses Jahr zur Hotel & Gastro Union in Luzern stiess, war er für die Strähl Käse AG im thurgauischen Siegershausen im Rahmen eines Praktikums tätig gewesen. Zudem war Kogler Brotchef-Kandidat 2015 und gehört seit 2016 der Brotchef-Jury an.

