



ULF BRAUNERT – NEUER KÜCHENCHEF IM RESTAURANT 'JASPER'

1. März 2006: Im Szene-Restaurant 'Jasper' im PALACE LUZERN hält ein hochkarätiger Küchenchef Einzug: Ulf Braunert, der zuvor dreieinhalb Jahre als Küchenchef im Hotel Giardino in Ascona tätig war, wird ab 17. März 2006 an der Spitze der Jasper-Kochbrigade stehen.

Mit Ulf Braunert hat Palace-Direktor Andrea Jörger einen talentierten Küchenchef engagiert. "Die klaren, sinnlichen und edlen Formen im Restaurant 'Jasper' harmonieren sehr gut mit meiner Küche" freut sich Ulf Braunert, "das PALACE LUZERN ist ein traditionelles Haus, das in den letzten Jahren frisch inszeniert wurde" stellt Braunert weiter fest "die 100-jährige Geschichte des Hotels verbindet sich auf sehr gute Weise mit der zeitgemässen Hotellerie und Gastronomie". Der diplomierte Küchenmeister freut sich: "selbst mit einer kleinen Brigade am Herd zu stehen".

Zielstrebig und konstant hat Ulf Braunert seine Karriere in der Gastronomie verfolgt und immer weiter perfektioniert. Der gebürtige Deutsche hat nach erfolgreichem Schulabschluss seine Ausbildung als Koch im Restaurant Meiler in Sosa (ehemalige DDR) absolviert. Nach dem Militärdienst durchlief er gleich eine weitere Lehre als Koch, im Hotel Adler in Asperg. Sein Weg führte ihn nach einer Station im Nassauer Hof dann 1994 in die Schweiz: ins Chesery in Gstaad. Im Jahre 1996 stand Braunert erstmals am Herd der Küche des Hotels Giardino in Ascona und wendete sein Handwerk als Chef de Partie Entremetier und danach Gardemanger an. Nach einer Saison als Sous-Chef im Golfhotel Waldhuus in Davos führte sein Weg weiter nach Williamstown USA. Dort war Braunert eineinhalb Jahre als Sous-Chef und dann Küchenchef im Hotel The Orchards im Einsatz. Im Dezember 1999 kam Braunert zurück nach Ascona ins Hotel Giardino. Dort verfeinerte und entwickelte er als Sous-Chef seinen Kochstil und seine kulinarischen Ideen weiter. Seit September 2002 führte Ulf Braunert die Brigade als Küchenchef. Nun ist er mit dem Wunsch nach einer neuen Herausforderung dem Ruf des PALACE LUZERN gefolgt und wird ab 17. März 2006 die Küche des Restaurants 'Jasper' führen.

Ulf Braunert definiert seine Küche selbst als klar, einfach und dennoch anspruchsvoll, als mediterrane Küche im harmonischen Zusammenspiel mit den Aromen. Der gewählte Geschmack ist intensiv vertreten, jedoch nicht überladen. Der Küchenchef setzt höchste Ansprüche auf Qualität und Frische und orientiert sich bei der Gestaltung seines Angebotes jeweils nach der Saison.



Zu den kulinarischen Höhepunkten, die Küchenchef Ulf Braunert am Herd kreieren wird, bietet das Restaurant 'Jasper' ästhetischen Design-Genuss: Puristisch und dennoch behaglich, stilvoll und zeitlos-mondän präsentiert sich das edle Interieur in natürlichen Materialien. Der Name, die englische Übersetzung von 'Jaspis', stammt von einem Schmuckstein, der vielfach auch bei der Herstellung von hochwertigem Porzellan verwendet wird. Das architektonische Gesamtkonzept für das Restaurant 'Jasper' entwickelte die Top-Innendesignerin Iria Degen. Das Restaurant umfasst 60 Plätze und ist täglich mittags und abends geöffnet.

Das heutige PALACE LUZERN und 'Leading Hotel of the World' präsentiert sich mit 136 individuell gestalteten, luxuriös-komfortabel eingerichteten Zimmern, unter Berücksichtigung der architektonischen Hülle: getreu dem Motto "Tradition und Innovation".

Für weitere Informationen

Andrea Jörger, Direktor
PALACE LUZERN
Telefon 041 / 416 16 16
a.joerger@palace-luzern.ch

Valérie Burnier, Leiterin Kommunikation
Telefon 033 / 828 27 77
v.burnier@victoria-jungfrau.ch

www.victoria-jungfrau.ch
www.palace-luzern.ch
www.edenaulac.ch