

MEDIENMITTEILUNG

Zwei neue Meister am Herd in den Häusern der Victoria-Jungfrau Collection in Luzern und Interlaken.

Luzern / Interlaken, 21.03.2011 (IB) – Zum Start in den Frühling kann die Victoria-Jungfrau Collection zwei neue Küchenchefs in ihren Fünfsternehäusern im Berner Oberland und am Vierwaldstättersee begrüßen: Im Palace Luzern hat Kerstin Rischmeyer (39) das kulinarische Zepter im mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern prämierten Restaurant Jasper übernommen. Ihr neuer Kollege in Interlaken, der 36-jährige Patrick Walther, zeichnet im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa für die Jungfrau Brasserie und die Pastateca verantwortlich.



Kerstin Rischmeyer kennt die Küche, die Philosophie und das Konzept des Restaurants Jasper im Palace Luzern bereits in- und auswendig, denn seit Januar 2009 unterstützte sie bereits den ehemaligen Küchenchef als Sous Chefin. Jetzt ist sie zum 1. März offiziell auf die Pole Position vorgerückt, die sie seit Herbst 2010 interimistisch bereits

ausfüllte, und leitet nun das siebenköpfige Küchenteam. Zuvor hat die Deutsche in ihrer fast 20-jährigen Karriere vielfältige Erfahrungen diesseits und jenseits der Schweizer Grenze gesammelt: Nach ihrer Ausbildung zur Köchin im Hotel Lamm in Mitteltal im Schwarzwald arbeitete sie in ihrer ersten Commis-Stelle in der Traube Tonbach. Nach Stationen im Europäischen Hof in Baden-Baden und im Schlosshotel Bühlerhöhe zog es sie 1997 erstmals in die Schweiz, und zwar als Chef de Partie ins Hotel Albana in Silvaplana. Es folgten Stationen in Zermatt, dann wieder im Engadin im Hotel Chesa Guardalej in Champfèr und im Hotel Giardino in Ascona. Von Ende 2000 bis 2006 bekleidete die gebürtige Oldenburgerin vor dem Aufstieg zur Sous Chefin nochmals Chef de Partie-Positionen in verschiedenen deutschen aber auch Schweizer Häusern, darunter das Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen, wo sie drei Jahre ihre Kenntnisse bei André Jaeger vertiefte. Im November 2006 zog es Kerstin Rischmeyer das erste Mal in die Zentralschweiz, konkret als Sous Chefin im Hotel Balm in Meggen. Von dort aus war 2009 der Weg ins Palace Luzern im wortwörtlichen Sinne nicht weit. Die kulinarische Linie ihres Vorgängers will Kerstin Rischmeyer im Jasper fortsetzen: Das Gourmetrestaurant hat sich auf eine frische, mediterrane Küche spezialisiert, die modern und leicht mit aromenreichen Geschmacksnuancen harmonisch kombiniert

wird - mit einem grossen Augenmerk auf Beilagen, ihre heimliche Leidenschaft. "Beilagen wird oftmals zu wenig Beachtung geschenkt, dabei kann man einen Gast beispielsweise mit perfekt und auf den Punkt genau zubereitetem, qualitativ hochwertigem Gemüse wirklich überraschen."



Für **Patrick Walther** ist die Position des Küchenchefs für die Jungfrau Brasserie und die Pastateca im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa sozusagen eine Rückkehr zu den Wurzeln und zu festem Boden unter den Füßen: Die letzten zweieinhalb Jahre war der 36-Jährige an Bord der luxuriösen MS Deutschland als Sous Chef und später als Küchenchef mit Verantwortung für alle an Bord des

Kreuzfahrtschiffs befindlichen Küchen tätig. Zuvor hat der gebürtige Berner insgesamt zehn Jahre in verschiedenen Häusern in Zermatt gearbeitet und dort die Positionen Chef de Partie Saucier, Sous Chef und Küchenchef durchlaufen. Sein Handwerk gelernt hat Patrick Walther im Rahmen seiner Lehre im Restaurant Galleria in Bern. Seine grosse Leidenschaft gilt in seiner neuen Position der authentischen Zubereitung von Produkten aus dem Berner Oberland und vor allem aus der Region "Bödeli", in der Interlaken liegt. "Wir können hier in der unmittelbaren Umgebung sehr hochwertige Produkte beziehen", so Patrick Walther. Privat hebt er gerne ab und hat sogar die Gleitschirmlehrausbildung absolviert. Auch er wird die Linie seines Vorgängers in den beiden Restaurants des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa weiterführen: Unter kostbaren Deckenmalereien aus dem 19. Jahrhundert werden in der Jungfrau Brasserie moderne und klassische Gerichte aus ausschliesslich Schweizer Produkten serviert. Und die Pastateca wird sich weiterhin den vielfältigen Variationen internationaler Nudelgerichte widmen, aber seine Gäste immer wieder durch neue Pasta-Kombinationen überraschen.

Medienkontakt:

Ina Bauspiess
Director of Communications
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
Telefon +41 (0)44 259 82 26
i.bauspiess@vjc.ch
www.victoria-jungfrau-collection.ch

Höheweg 41, CH-3800 Interlaken, Tel. +41 (0)33 828 28 28, Fax +41 (0)33 828 28 80
info@vjc.ch, www.victoria-jungfrau-collection.ch