



Medienmitteilung

NEUER KÜCHENCHEF IN DER "JUNGFRAU BRASSERIE": ADRIAN FURER - ZURÜCK AN ALTER WIRKUNGSSTÄTTE

27. März 2007: Die beiden Restaurants "Jungfrau Brasserie" und "La Pastateca" im VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa haben einen neuen Küchenchef: Adrian Furer. Er trat im März 2007 die Nachfolge von Ramon Künzler an, der sich nach 3 Jahren Tätigkeit im VICTORIA-JUNGFRAU einer neuen Herausforderung stellt.

Mit dem 30 jährigen Schweizer Adrian Furer konnte ein hochqualifizierter Fachmann gewonnen werden, der die "Jungfrau Brasserie" bereits sehr gut kennt. War er doch im Jahre 2001 als Sous-Chef der "Jungfrau Brasserie" Mitinitiant des noch heute bestehenden Konzepts der Küche mit ausschliesslich Schweizer Produkten.

Zielstrebig und konstant hat Adrian Furer seine Karriere in der Gastronomie verfolgt und immer weiter perfektioniert. Im Romantik Hotel Sternen in Kriegstetten absolvierte er seine Ausbildung als Koch und hängte eine Zusatzlehre als Konditor-Confiseur bei Confiseur Rüeeggger in Solothurn an. Sein Weg führte ihn anschliessend ins VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa, wo er in den Jahren 2000 - 2004 sein Können in verschiedenen Stationen einbrachte. Sein Weg führte ihn bis hin zum Sous Chef der "Jungfrau Brasserie". Während seiner Zeit im VICTORIA-JUNGFRAU erlangte er erfolgreich den Eidgenössischen Fachausweis zum Gastronomiekoch.

Um seine Gäste in allen Lebenslagen kulinarisch verwöhnen zu können bildete er sich 2006 zum Diätkoch weiter. Sein Wissen wendete er erst als Küchenchef im Schössli Bönigen am See an und wird es nun im VICTORIA-JUNGFRAU besonders im Bereich SPA-Food einbringen können.

In den vergangenen Wochen absolvierte Adrian Furer ein Stage im Restaurant "Tantris" in München beim Meisterkoch Hans Haas. Danach wird er sich zusammen mit der Chef de Service der "Jungfrau Brasserie" und "La Pastateca " Simone Bee-Seyfarth und ihrer Brigade um das kulinarische Wohlergehen der Gäste sorgen.



Medienmitteilung

In der "Jungfrau Brasserie" gibt es eine weitere Neuerung. Ab April wird immer am 1. Samstag des Monats unser "Fromagier" Mike Glauser an den Tischen Schweizer Käse-Spezialitäten anbieten. Der innovative Berner Jungkäser, der soeben den VICTORIA-Käse kreiert hat, stammt aus einer Käser-Dynastie. Bereits sein Urgrossvater hat auf Stroh Käse in die USA exportiert.

Der "Jungfrau Brasserie"-Gast wird auch in Zukunft Geheimtipps aus allen Landesteilen der Schweiz entdecken können: Vom Tessiner Risottoreis, Balsamicoessig aus Schaffhausen über herrliche Schweizer Weine bis zum heimischen Fisch und ausgesuchten Käsen. Jedes Produkt wird von Adrian Furer mit Liebe und Raffinement für die moderne und leichte Küche zubereitet. Aber nicht nur zubereitet; jedes Produkt hat er akribisch ausgesucht und Herkunft und Qualität genau geprüft.

Neben der "Jungfrau Brasserie" zeichnet Herr Furer auch als Küchenchef der "La Pastateca" verantwortlich. Auf der Menu-Karte dieses Restaurants, das durch sein modernes Ambiente mit südländischem Flair besticht, sind die feinsten Teigwaren-Gerichte aus der ganzen Welt zu finden.

	Jungfrau Brasserie	La Pastateca
Küchenchef	Adrian Furer	Adrian Furer
Chef de Service	Simone Bee-Seyfarth	Simone Bee-Seyfarth
Gesamtangebot	85 Plätze drinnen 40 Plätze im Sommer im Garten	70 Plätze drinnen 15 Plätze auf Terrasse
Öffnungszeiten	Do-Mo von 12 bis 14 Uhr und von 18.30 bis 22 Uhr	Täglich von 08.00 Uhr bis 23 Uhr
Für Reservierungen:	VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa Tel. 033 828 28 28, Fax 033 828 28 80, Email: interlaken@victoria-jungfrau.ch	

Medienkontakt:

Valérie Burnier
Leiterin Kommunikation
VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa
Telefon 033 828 27 77,
v.burnier@vjc.ch
www.victoria-jungfrau-collection.ch