

Medienmitteilung

Zürich, 9. Oktober 2014

49 Gault Millau-Punkte für den ZFV

Seit gestern ist der Gault Millau-Führer 2015 im Handel. Die ZFV-Unternehmungen haben Grund zur Freude: Dennis Puchert, der jüngste ZFV-Gourmetkoch, legt einen Punkt zu und wird neu mit 16 Gault Millau-Punkten gelistet. Werner Rothen und Denis Ast bewiesen Konstanz und wurden wie letztes Jahr mit 17 respektive 16 Punkten ausgezeichnet.

Auch in diesem Jahr haben die ZFV-Spitzenköche die Testesser von Gault Millau überzeugt. Insgesamt 49 Punkte darf das traditionsreiche Schweizer Gastronomie- und Hotellerieunternehmen auf seinem Konto verbuchen.

Werner Rothen in Höchstform

17 Punkte gehen wie schon letztes Jahr an Werner Rothen. Seit 2005 wirkt er als Küchenchef und Betriebsleiter des Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern. In der diesjährigen Ausgabe attestieren ihm die Feinschmecker von Gault Millau einmal mehr kulinarisches Schaffen in Höchstform. Seine harmonische, perfekt arrangierte Küche fasziniert wie eh und je. Zum Glück hat der gebürtige Berner, der 500 Kochbücher sein Eigen nennt, noch nicht genug: «Kochen ist meine Leidenschaft. In meinem Kopf schlummern noch viele Ideen, die ich einmal auf den Teller bringen möchte.»

Kulinarische Perle in Winterthur

Dass er seinen ersten Michelin-Stern mehr als verdient hat, bewies Denis Ast vom Restaurant Pearl im Sorell Hotel Krone in Winterthur. Überzeugt hat der die Testesser von Gault Millau unter anderem mit seiner Detailliebe. 16 Punkte lautet das Fazit. «Mein Team und ich freuen uns sehr, dass wir die Leistungen der Vorjahre bestätigen konnten. Dahinter steckt viel Passion, Herzblut und Arbeit», so der sympathische Küchenchef. Mit seinen 16 Punkten bleibt das Restaurant Pearl das kulinarische Highlight an der Eulach und Ast der Spitzenreiter in der Winterthurer Gastroszene.

Ein Versprechen für die Zukunft

Besonderes Augenmerk verdient derzeit der jüngste der drei ZFV-Spitzenköche, Dennis Puchert. Der erst 29-jährige Berliner hat das Zepter in der Küche des Restaurants Spice im Rigiblick in Zürich im Juni 2012 übernommen und wurde damals auf Anhieb mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Mit dem nun verliehenen 16. Punkt belohnen ihn die Tester in seinem dritten Dienstjahr für die enorme Entwicklung, die er seither durchlaufen hat. Er sei, Zitat, «ein Versprechen für die Zukunft». Dennis Puchert ist für seinen Ehrgeiz bekannt. Trotzdem bleibt das Nachwuchstalent entspannt: «Ich fühle mich ganz und gar nicht unter Druck gesetzt. Zurzeit möchte ich vor allem meinen Kochstil zu einer klaren, eigenständigen Handschrift weiterentwickeln. Wenn dann noch mehr Punkte kommen, wäre das aber eine tolle Sache.»

ZFV im Überblick

Der ZFV ist ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei. Gut 2'500 Mitarbeitende sorgen schweizweit in rund 150 Betrieben täglich für das Wohl von Gästen, Kundinnen und Kunden aus dem In- und Ausland. Zum Unternehmen gehören die Sorell Hotels Switzerland, verschiedene öffentliche Gourmet-, Trend- und Museumsrestaurants, zahlreiche Personalrestaurants, Schul- und Universitätsmensen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei. Der ZFV ist ebenfalls in der Messe- und Stadiogastronomie sowie im Bereich Eventcatering tätig. Im Jahr 2013 wurden ein Gesamtumsatz von CHF 219.8 Millionen und ein Betriebsergebnis (EBTDA) von CHF 26.3 Millionen erzielt.

www.zfv.ch

www.restaurants-schoengruen.ch

www.kronewinterthur.ch

www.restaurantrigiblick.ch

Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung

Michael Thomann, COO Hotels

M +41 79 478 06 28, mthomann@zfv.ch

Medienstelle

Andrea Braschler, Verantwortliche Kommunikation

D +41 44 388 36 71, T +41 44 388 35 35, medien@zfv.ch

Bildmaterial

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserer Medientoolbox auf www.zfv.ch:

<http://zfv.ch/de/unternehmen/medien/medientoolbox>