



## **Medienmitteilung**

Zürich, 18. Dezember 2014

### **Denis Ast verlässt das Restaurant Pearl**

**Per Ende Mai 2015 verlässt der Gourmetkoch Denis Ast das Restaurant Pearl des Sorell Hotels Krone in Winterthur. Aus familiären Gründen zieht sich der Spitzenkoch aus der Gourmetwelt zurück und nimmt eine neue Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie an. Mit diesem Weggang wird im Frühling 2015 ein neues Gastronomie-Konzept lanciert.**

Vor knapp sieben Jahren hat der junge Gourmetkoch Denis Ast als Küchenchef ambitioniert die Gourmet-Kochkunst im Restaurant Pearl des Sorell Hotels Krone aufgebaut. Seit der Eröffnung des Restaurants Pearl im Sommer 2008 hat er die Pearl-Philosophie mitgeprägt und mit 16 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern das Restaurant mitten in der Altstadt von Winterthur für Feinschmecker entwickelt. Auch die Bistro-Kochkunst im La Couronne hat sich zu einer beliebten Adresse in Winterthur etabliert.

#### **Wechsel in die Gemeinschaftsgastronomie**

Nun hat sich Denis Ast entschieden, neue Wege zu gehen und das Restaurant Pearl und das Bistro La Couronne des Sorell Hotels Krone per Ende Mai 2015 zu verlassen. «Wir bedauern seinen Entscheid, können aber seine Gründe nachvollziehen», sagt Michael Thomann, Head of Sorell Hotels Switzerland. Der Spitzenkoch verlässt die Gourmetwelt aus familiären Gründen und nimmt eine neue Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie an. «Wir danken Denis Ast herzlich für sein Engagement, und wünschen ihm für die Zukunft gute Gesundheit und viel Erfolg», fügt Thomann an.

#### **Neues Gastronomie-Konzept folgt**

Mit dem Weggang von Denis Ast wird im Frühling 2015 im Sorell Hotel Krone ein neues Gastronomie-Konzept lanciert. Dabei sollen die Erfahrungen der Gourmet- und Bistro-Gastronomie der letzten Jahre und die sich verändernden Bedürfnisse der Gäste in der Stadt Winterthur mit einfließen. «Das Bistro La Couronne ist mit seinen Klassikern bei unseren Gästen sehr beliebt und ein bevorzugter Treffpunkt in Winterthur. Allenfalls bauen wir in Zukunft auf diesem Konzept auf und schlagen einen neuen kulinarischen Weg ein», erzählt Marcia Nietlispach, die Direktorin des Sorell Hotels Krone. Bis zum neuen Konzept verwöhnt das bewährte Pearl-Team mit Denis Ast seine Gäste wie bis anhin mit überraschenden Geschmackserlebnissen.

**Sorell Hotel Krone** [www.kronewinterthur.ch](http://www.kronewinterthur.ch)  
Marktgasse 49, 8400 Winterthur, T +41 52 208 18 18  
F +41 52 208 18 20, [info@kronewinterthur.ch](mailto:info@kronewinterthur.ch)

A member of ZFV Group

### **Hintergrund**

Das Sorell Hotel Krone befindet sich mitten in der Fussgängerzone von Winterthur. Es verfügt über 40 Zimmer. Für das leibliche Wohl der Gäste wird im Bistro La Couronne und im mit 16 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Pearl gesorgt. Das Hotel gehört zu den Sorell Hotels Switzerland, einer Hotelgruppe mit 17 individuellen Stadt- und Ferienhotels im 3- und 4-Sterne Bereich in Zürich, Dübendorf, Spreitenbach, Aarau, Bern, St. Gallen, Bad Ragaz, Arosa, Schaffhausen und Winterthur. Im Jahr 2013 haben die Sorell Hotels Switzerland einen Umsatz von CHF 57.1 Millionen erzielt. Sie sind Teil der ZFV-Unternehmungen, einem traditionsreichen, in der ganzen Schweiz tätigen Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit rund 2'500 Mitarbeitenden.

[www.kronewinterthur.ch](http://www.kronewinterthur.ch)  
[www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com)  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

### **Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung**

Michael Thomann, COO Hotels  
D +41 44 388 35 30, T +41 44 388 35 35, [mthomann@sorellhotels.com](mailto:mthomann@sorellhotels.com)

### **Medienstelle**

Andrea Braschler, Verantwortliche Kommunikation  
D +41 44 388 36 71, T +41 44 388 35 35, [medien@zfv.ch](mailto:medien@zfv.ch)

### **Bildmaterial**

Bildmaterial zum Download finden Sie in unserer Medientoolbox auf [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch):  
<http://zfv.ch/de/unternehmen/medien/medientoolbox>