

08.05.2019 - 15:37 Uhr

Alexandra Ziörjen rettet Restaurant und bekommt Michelin-Stern



Alexandra Ziörjen rettet Restaurant und bekommt Michelin-Stern

Alexandra Ziörjen betreibt im freiburgischen Charmey ein Landhotel. Im Sommer 2018 kam der alleinerziehenden Mutter das komplette Küchenteam abhanden. Die 38-Jährige, die noch nie als Küchenchefin gearbeitet hatte, musste plötzlich die Leitung der Küche übernehmen. Ein halbes Jahr später geschah ein kleines "Küchenwunder": Der Guide Michelin zeichnete das Restaurant Nova im [Romantik Hotel l'Etoile](#) erstmals mit einem Stern aus.

Alexandra Ziörjen kann es immer noch nicht fassen und strahlt vor Glück: "Das ist wirklich sensationell und eine unglaubliche Geschichte. Nach dem Abgang unseres Küchenteams musste ich mich im letzten Sommer entscheiden, das Restaurant entweder zu schliessen oder mich selbst in die Küche zu stellen - neben dem Job als Geschäftsführerin des eigenen Hotels und der Verantwortung als Mutter von zwei kleinen Jungs. Aber es ging um die wirtschaftliche Existenz unseres Gasthauses und die der Mitarbeitenden."

Stern belohnt Parforceleistung

Womit Alexandra Ziörjen nie gerechnet hätte: Der Guide Michelin zeichnete das Restaurant Nova im Romantik Hotel l'Etoile im Februar 2019 mit einem Stern aus. Nicht im Traum hätte Ziörjen daran zu denken gewagt, einen Michelin-Stern zu erkochen. War doch ihre letzte Position 2005 die einer Postenchefin (Chef de Partie) in einem mit zwei Hauben (16 Gault-Millau-Punkte) ausgezeichneten Restaurant. Als Ziörjen die Nachricht vom Guide Michelin erhielt, konnte sie es kaum glauben: "Ich dachte erst, das sei ein Scherz. Natürlich träumt jede ambitionierte Köchin von einem Stern. Ich habe allerdings in erster Linie aus der Not heraus versucht, den kulinarischen Ruf unseres Restaurants zu sichern und so gut gekocht, wie ich eben konnte", sagt Ziörjen.

Ermütigung aus berufenem Munde

Und das überzeugte dann auch den "Tester", den Gastronominnen und Gastronomen hierzulande ebenso fürchten wie schätzen: Ralf Flinkenflügel, Chef des Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz, speiste letzten Herbst persönlich, aber unerkannt, im Restaurant Nova. Flinkenflügel war es dann auch, der Alexandra Ziörjen später im persönlichen Gespräch ermuntern konnte, den eigentlich temporären Küchenjob nicht wieder an den Nagel zu hängen. Auf drei Worte reduziert beschreibt die neue Sterneköchin ihre Küche als "regional, frisch, anders". Ziörjen verarbeitet dabei viele Produkte von Bauern aus der näheren Umgebung sowie Fisch und Meeresfrüchte hauptsächlich aus dem nahegelegenen Frankreich.

Hotel- und Restaurantvermarktung über Romantik

"Dass Alexandra Ziörjen eine tolle Gastgeberin ist, war uns allen bewusst. Dass sie auch noch sensationell kochen kann, hat sie nun eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Eine Geschichte, die fast unglaublich klingt, aber am Ende der Lohn für Handwerk,

Können und Disziplin ist", freut sich Thomas Edelkamp, Vorstandsvorsitzender Romantik Hotels & Restaurants AG. Das Hotel in Charmey verlässt sich bei der Vermarktung schon seit vielen Jahren, wie viele andere Top-Restaurants, auf die Hotel- und Restaurantkooperation.

Bereit, die Herausforderung anzunehmen

Darauf angesprochen, wie denn ihre unverhoffte Sternekariere nun weitergehe, antwortet Ziörjen: "Jetzt bleibe ich der Küche treu und mache weiter. Der Stern ist eine grosse Auszeichnung und Verpflichtung für die Zukunft. Eigentlich wollte ich ja nur die Zeit überbrücken, bis ein neuer Küchenchef gefunden ist. Aber einmal wieder in der Küche, konnte ich nicht anders und musste einfach weiter kochen. Der Grund dafür sind, neben der Ermunterung des Guide-Michelin-Direktors, viele glückliche Gäste und unser tolles Team, das zurecht erwartet, dass wir die Herausforderung annehmen, ein Landhotel mit Sterneküche wirtschaftlich erfolgreich zu betreiben."

Krönung einer aussergewöhnlichen Laufbahn

Anders als die meisten Sterneköche hat die gebürtige Frankfurterin Ziörjen ihr Kochhandwerk nicht in einer Gourmet-Küche, sondern bei den LSG Sky Chefs der Lufthansa erlernt. Im Jahr 2000 wurde sie für die beste Ausbildungsnote in ganz Deutschland ausgezeichnet und erhielt ein Stipendium der Bundesregierung. Danach kochte Ziörjen auf verschiedenen Positionen in namhaften Küchen, wie dem "Dorchester" in London, der Ente (ein Michelin-Stern) in Wiesbaden, dem Gstaad Palace Hotel und der Auberge de la Charrue (16 Gault-Millau-Punkte) bei Lausanne. 2005 wechselte die Köchin vom Herd hinter die Rezeption und wurde Empfangschefin im Grand Hotel Park in Gstaad. 2011 folgte dann mit dem Romantik Hotel l'Etoile in Charmey der Schritt in die Selbstständigkeit. Inzwischen ist Alexandra Ziörjen alleinige Inhaberin des historischen Landhotels im Zentrum des Dorfes und dessen Küchenchefin.

ÜBER DIE ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS AG

Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die über 200 Romantik Hotels und 250 Romantik Restaurants mit ihren 500 Partnerhäusern in zehn Ländern Europas und in Asien. Romantik Hoteliers und ihre Partnergastgeber heissen Reisende in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien, Luxemburg, den Niederlanden, Schottland, Italien, Spanien und Frankreich willkommen. Die schlagkräftige Vertriebs- und Marketingkooperation präsentiert seit über 40 Jahren die gesamte Vielfalt individueller Hotellerie: vom hochwertigen Landgasthof über einzigartige Wellness-Häuser bis zu urbanen Luxushotels. Ausgezeichnete Kulinarik, echte Regionalität und erlebbare Geschichte vereinen die persönlich geführten Hotels zu einer exklusiven Kollektion für höchste Ansprüche unter dem Dach der starken Marke Romantik. www.romantikhoteles.com; www.romantikrestaurants.com

Informationen für die Medien:

Medienstelle Romantik Hotels & Restaurants, c/o Panta Rhei PR

Dr. Reto Wilhelm: r.wilhelm@pantarhei.ch, T +41 44 365 20 20

Medieninhalte



HQ-3667.jpg



HQ-3667.jpg



HQ-3559.jpg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100827810> abgerufen werden.