



Hotel Vitznauerhof: Karim Schumann ist neuer Küchenchef

Zollikon/Zürich, Mai 2015. Seit Mai 2015 ist der 27-jährige Karim Schumann der neue Chefkoch des Fischspezialitäten-Restaurants Sens, des Restaurants Inspiration und der Panorama Terrasse im Viersterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. Der junge Koch freut sich darauf, als Chef am Herd seine Gäste auf eine Reise der kulinarischen Höhenflüge zu entführen.

Durch seinen Vater, selbst Koch und als Corporate Culinary Trainer bei Holland America Line weltweit unterwegs, entdeckte der junge Deutsche mit ägyptischen Wurzeln bereits früh die Leidenschaft zur Gastronomie. 2004 begann Schumann die dreijährige Ausbildung zum Koch im Hotel zum Grünen Kranz an der Mosel, welche er erfolgreich abschloss. Danach verbrachte er ein Jahr als Commis de Cuisine im Phyllis Court Club in England und durfte an der Seite des renommierten Küchenchefs Greg Lewis arbeiten. Hier konnte er von Lewis know-how sowohl im French Laundry (Kalifornien) als auch im El Bulli (Spanien) profitieren und sein Wissen weiterentwickeln. Zurück in Deutschland vertiefte er sogleich das Gelernte im mit 17 GaultMillau-Punkten und 1 Stern Michelin ausgezeichneten Schloss Loersfeld in Köln.

Seine Begeisterung für die kalte Küche, insbesondere für die Patisserie, entdeckte er 2009 im Romantik Jugendstilhotel Bellevue an der Mosel. Dort hatte er zu Beginn die Stelle als Demi Chef de Partie inne und wurde dann zum Chef de Partie Gardemanger und Patisserie befördert. 2010 wechselte Schumann an den Bodensee ins Romantik Hotel Residenz am See, wo er zum Patissier ausgebildet wurde und kurz darauf übernahm er die Leitung der Patisserie. Im Winter 2011 ergriff Schumann die Chance, sich im Rahmen eines Stages bei Nils Henkel im mit 19 GaultMillau-Punkten und zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach wertvolles Wissen anzueignen.

Ein Jahr später konnte er bei Jonnie Boer im mit 19.5 GaultMillau-Punkten und drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant De Librije (Niederlande) ein weiteres Stage absolvieren. Mit diesen neuen Erfahrungen im Gepäck, führte ihn sein Weg 2013 ins mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Gourmetrestaurant Mann und Co. im Waldhotel Davos, das ab 2015 nur noch in der Wintersaison geöffnet ist. Er startete als Chef Patissier, wurde neun Monate später zum Sous Chef und schliesslich im Februar 2015 zum neuen Chef de Cuisine ernannt. Seit Mai 2015 hat er das Küchenzepter im Fischspezialitäten-Restaurant Sens, dem Restaurant Inspiration und der Panorama Terrasse im Vitznauerhof übernommen.



Der detailverliebte junge Koch interpretiert in seiner Küche klassische Gerichte neu und setzt dabei auf regionale und saisonale Zutaten, gepaart mit frischen Kräutern und kräftigen Aromen. Dabei gelingt ihm eine harmonische Verbindung der unterschiedlichsten Texturen, bei der sich völlig neue Geschmacksrichtungen entfalten.

Beim Sport in der freien Natur oder einer windigen Fahrt auf dem Motorrad findet er den Ausgleich zu seiner beruflichen Passion. Auf langen Spaziergängen nützt er gerne die Gelegenheit, sich von wilden Kräutern und Beeren zu neuen Kreationen inspirieren zu lassen. Neben seiner Muttersprache Deutsch, spricht er fließend Englisch.

Hotel Vitznauerhof

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Rande der Rigi-Südflanke liegt das charmante Viersterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie drei erstklassige Restaurants und eine Bar – alle mit einzigartiger Sicht auf den See und das bezaubernde Bergpanorama – laden zu Genuss und Erlebnisgastronomie auf hohem Niveau ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof SPA auf 900 m². Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See eignen sich perfekt für Seminare und Meetings für bis zu 200 Personen. Weitere Informationen unter www.vitznauerhof.ch

Hoteladresse

Hotel Vitznauerhof
Seestrasse 80, 6354 Vitznau
Tel. +41-41-399 77 77
Fax +41-41-399 76 66
info@vitznauerhof.ch
www.vitznauerhof.ch

Pressestelle

Weibel Communication AG
Seestrasse 17, 8702 Zollikon/Zürich
Tel. +41-44-986 10 20
Fax +41-44-986 10 21
info@weibelcom.com
www.weibelcom.com