

Marcel Oesterreich ist Küchenchef im AMERON Zürich Bellerive au Lac

ZÜRICH, 11. Mai 2022 (w&p) – Das AMERON Zürich Bellerive au Lac ist im vergangenen Sommer erfolgreich an den Start gegangen und lockt Hotelgäste wie auch Locals mit einem kulinarischen Highlight – dem *Studio Bellerive*. Als Küchenchef für das Restaurant und alle Food Themen des 61-Zimmer-Hotels fungiert jetzt Marcel Oesterreich. Er folgt auf Marcus Langer.

Marcel Oesterreich machte sich in der lokalen Gastronomieszene bereits einen Namen, war er doch schon viele Jahre in verschiedenen Zürcher Restaurants tätig. Die Führungsfunktion als Chef de Cuisine hat er seit 2015 inne und übte diese seitdem für die *Riithalle*, *Frau Gerolds Garten* und die *Blaue Ente* aus. Zuvor sammelte der 33-Jährige aus Kaiserstuhl wertvolle Erfahrungen im *Clouds* und in mehreren Hotels, darunter das Four Points by Sheraton, das Renaissance Zürich Tower Hotel und das Park Hyatt Zürich.

„Ich freue mich, dass wir mit Marcel Oesterreich einen sehr talentierten, jungen Küchenchef im Team haben. Er ist mit dem lokalen Publikum ganz hervorragend vertraut und wird diese Kenntnisse zusammen mit seinen kreativen Ideen wunderbar einbringen können um unsere Gastronomie weiter zu positionieren und zu entwickeln“, so Murat Baki, der das AMERON Zürich gerade als General Manager übernommen hat.

Das *Studio Bellerive*, dessen Name auf das legendäre frühere Filmstudio in diesem Gebäude zurückgeht, ist eine moderne Symbiose aus Brasserie, Grill und Bar. Das spektakuläre Design, der professionelle Service und die unkomplizierte Küche kreieren ein kulinarisches Gesamterlebnis in ungezwungener Atmosphäre. Das kosmopolitische Gastronomiekonzept folgt einer regional-saisonalen Produktphilosophie. Erlesene Spezialitäten vom Lavagrill treffen hier auf kleine Vorspeisen zum Teilen und kreative Hauptgerichte. Serviert werden erstklassige Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten von Lieferanten aus der Region, à-la-Carte oder „Family Style“ zum Teilen, und begleitet von köstlichen Beilagen, Saucen und Desserts. Die vielfältige Weinkarte bringt passionierte Weinkultur aus aller Welt ins Glas, weckt Erinnerungen und lädt zum Verweilen ein.

Über die AMERON Collection

Die AMERON Collection ist Teil der Althoff Hotels unter der Leitung von CEO Frank Marrenbach. Es ist eine Sammlung von zehn charakterstarken Hotels und Resorts in Deutschland und in der Schweiz. Außergewöhnliche Lagen, individuelle Architektur und Design, sowie die Liebe zu gutem Essen machen die Häuser zu Lieblingsplätzen. AMERON ist an den Standorten Berlin, Hamburg, Köln, Frankfurt am Main und Bonn sowie in

AMERON

COLLECTION

Althoff Hotels

Davos, Luzern und Hohenschwangau, am Fuße von Schloss Neuschwanstein, vertreten und seit Mai 2021 neu auch in München und Zürich. Mehr Informationen unter www.ameroncollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier & Leonie Wilde
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 30
althoff@wilde.de