

## Riccardo O. Marra ist neuer Küchenchef im AMERON Davos Swiss Mountain Resort

DAVOS/KÖLN, 27. November 2023 (w&p) – Am vergangenen Wochenende startete das AMERON Davos Swiss Mountain Resort in die Wintersaison und für das kulinarische Verwöhnprogramm der Gäste sorgt der neue Küchenchef Riccardo O. Marra. In dieser Funktion ist der 26-Jährige zuständig für das gesamte gastronomische Repertoire des Vier-Sterne-Superior-Hotels. Dieses umfasst neben der *Cervolino* Fondue-Stube mit ihren Bündner Spezialitäten auch das beliebte AMERON Konzept *BACiO della MAMMA* und die *cantinetta lounge & bar* sowie die Kulinarik der Veranstaltungsküche.

Riccardo O. Marra ist kein unbekanntes Gesicht innerhalb der Althoff Gruppe, zu der auch die Marke AMERON Collection mit ihren drei Hotels in der Schweiz zählt: Marra startete seine Karriere mit einer Kochausbildung im Althoff Hotel Fürstenhof Celle. Im Anschluss leitete er das familieneigene, italienische Ristorante in seiner Heimat in Niedersachsen. Die reizvolle Stelle in Davos sorgte schließlich für die Rückkehr zu den Althoff Hotels.

Mathias Weigmann, General Manager im AMERON Davos, heißt das neue Teammitglied willkommen: „Wir freuen uns über unseren Neuzugang Riccardo O. Marra, der sich bei uns in den Bergen in kürzester Zeit schon bestens eingelebt hat. Das Team hat ihn herzlich aufgenommen und gemeinsam wurde in den vergangenen Wochen fleißig an den neuen Speisekarten für den kommenden Winter gearbeitet. Seine Erfahrungen aus der Althoff Gruppe und dem elterlichen Betrieb konnte Riccardo hierbei hervorragend einbringen.“

Im gemütlichen *Cervolino* verbindet sich Wohlfühlatmosphäre mit Schweizer Moderne. Auf der Karte stehen vielfältige Fondue-Spezialitäten. Bei deren Herstellung liegt der Fokus auf der Qualität der Grundzutaten. Verwendet wird eine Vielzahl von Käsesorten aus der Davoser Molkerei, für die aromatischen Brühen kommen nur frisches Gemüse und beste Kräuter in den Topf. Ergänzt wird das Angebot durch Spezialitäten wie die Bündner Heusuppe, Puschlaver Pizzoccheri oder das ultimative Schweizer Wohlfühlgericht Älplermagroni. Bella Italia und ein authentisches, mediterranes Lebensgefühl erleben die Gäste im *BACiO della MAMMA* mit ebenso einfachen wie leckeren traditionellen Spezialitäten – von Antipasti über hausgemachte Pasta und ofenfrische Pinsa bis hin zu verführerischen Dolci. Abgerundet wird die gastronomische Vielfalt des Resorts mit der *cantinetta lounge & bar*, die von mittags bis in die Nacht hinein ein erstklassiges Snack Angebot bereithält.

# AMERON

COLLECTION

Althoff Hotels

## **Über die AMERON Collection**

Die AMERON Collection ist Teil der Althoff Hotels unter der Leitung von CEO Frank Marrenbach. Es ist eine Sammlung von neun 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, Bonn, München und Hohenschwangau, am Fuße von Schloss Neuschwanstein sowie in Davos, Luzern und Zürich vertreten. Mehr Informationen unter [www.ameroncollection.com](http://www.ameroncollection.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)