

JANIC MÜHLEMANN IST NEUER KÜCHENCHEF IM HOTEL EDEN SPIEZ

Am 1. Juni hat Janic Mühlemann die Leitung der Küche im Hotel Eden in Spiez übernommen. Natürlich und puristisch ist seine Küche geprägt.

Seit dem 1. Juni steht der 28-jährige, gebürtige Oberländer, Janic Mühlemann, an der Spitze der Küchenbrigade des Hotel Eden Spiez. «Janic ist bereits seit 2019 ein wichtiger Teil des Eden-Teams und hat die Philosophie der Küche des Hotel Eden massgeblich mitgestaltet. Ich freue mich sehr an die bisherigen Erfolge mit ihm anzuknüpfen und mit ihm neue Akzente zu setzen.» sagt Patrick Jäger, Direktor des Hotel Eden Spiez.

Janic Mühlemann hat eine klare Vorstellung und Vision für die Gerichte des Hotel Eden Spiez: «Unsere Küche ist puristisch und stellt das Produkt in den Vordergrund. Unverfälscht, klar und mit Leidenschaft zu unserem Handwerk wollen wir den Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten. Wir setzen auf Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität. Die Beziehungen zu unseren Lieferanten und Partnern ist mir sehr wichtig. Ich lasse mich auch von Einflüssen aus anderen Kulturen zu neuen Gerichten inspirieren – dabei ist mir eine Balance zwischen Heimat und Weltoffenheit wichtig.»

Janic Mühlemann ist Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis und Berufsbildner. Bevor er seine Laufbahn im Hotel Eden Spiez im Jahr 2019 begann, sammelte er in verschiedenen Betrieben im Berner Oberland, wie beispielsweise dem Schloss Thun oder dem Hotel Alpenblick in Wilderswil, wertvolle Erfahrungen. Die Ausbildung von Lernenden sowie der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln sind für ihn zentrale Themen. «Nachhaltig zu kochen und Food-Waste zu reduzieren macht durchaus Spass. Es ist mir wichtig, diese Werte auch an die nachfolgenden Generationen weiterzugeben und dies unseren Lernenden zu vermitteln.», so der 28-jährige Küchenchef. «Ich will unseren Lernenden nicht nur das Handwerk des Koches auf eine detaillierte und moderne Art beibringen, sondern ihnen auch den respektvollen Umgang mit unseren Produkten und deren Herkunft vermitteln.»

Der bisherige Küchenchef, Thomas Pape, stellt sich indes einer neuen Herausforderung. Er hat es in den vergangenen drei Jahren geschafft, die Positionierung der Küche des Hotel Eden Spiez zu festigen. Sein Einsatz wurde letztes Jahr unter anderem mit einem Eintrag im angesehenen Gourmetführer Gault Millau mit 13 Punkten honoriert.

Bildmaterial zur freien Verwendung



Knusper-Kartoffel | Ziger in Textur | Zucchetti | Kräutercreme | Trüffel



Kurzportrait Hotel Eden Spiez

Das elegante 4-Sterne-Superior-Hotel ist in einer idyllischen 3000m² grossen Parkanlage gelegen und bietet ein grandioses Panorama auf den Thunersee und die Berner Alpen.

Vom Balkon jedes der 45 Zimmer und Juniorsuiten blicken Sie auf das malerische Schloss Spiez, den Dorfkern, das atemberaubende Bergpanorama des Berner Oberlandes oder den Thunersee– alle Zimmer und Suiten mit Echtholzparkett und Klimaanlage sind individuell eingerichtet und bieten modernen Schlafkomfort höchster Qualität.

Im 650m² Eden Spa geniessen Sie die Kraft der Elemente und Salze. Das Soleaussenbad mit „Jungbrunnenwasser“, der Salzraum, die finnische Sauna mit Himalajasalz sowie eine Biosauna, ein Dampfbad, Erlebnisduschen, eine Private Spa-Suite, das Panorama-Hallenbad, mehrere Ruhebereiche und Massageräume laden zum Entspannen und Regenerieren ein. Der hoteleigene Tennisplatz mit Hartbelag sowie ein Aktivangebot mit Tischtennis und Cardiogeräten runden das Angebot ab.

Kulinarische Köstlichkeiten finden Sie im eleganten Restaurant Belle Epoque. Das Küchenteam um Janic Mühlemann ergänzt die genussvollen Speisen mit Kräutern, Obst und Gemüse aus dem Garten Eden. In der mehrfach ausgezeichneten Weinkarte befinden sich neben den Weinen vom Spiezer Rebberg über 250 Positionen auserlesener Schweizer Weine und Europäischer Trouvaillen. Die Bistro-Bar lädt zum Verweilen ein und rundet mit der Smokers Lounge mit ausgewählten Zigarren und der Seeterrasse, auf der Sie im Sommer das mediterrane Klima geniessen können, das gastronomische Angebot ab.

Veranstaltungen aller Art finden im autonomen Tagungszentrum mit flexibel nutzbaren Räumen für 5 bis 120 Personen viel Raum zum Sein. Modernste Infrastruktur, funktionale Räume, flexible Gastronomie und die persönliche Betreuung durch das Meeting & Event Team stellen Ihren Anlass in den Vordergrund. Eine einmalige Sicht auf das Schloss Spiez, den Thunersee und die Berge bietet eine helle und inspirierende Atmosphäre.

Weitere Informationen unter www.eden-spiez.ch/medien

Kontakt:

Patrick Jäger
Direktor & Gastgeber

direktor@eden-spiez.ch
+41 33 655 99 00