

THE DOLDER GRAND

8. September 2019 | 1

Medienmitteilung

Hochkarätiger Patissier-Neuzugang im Dolder Grand

Bereits beim Gourmetfestival THE EPICURE 2019 im Dolder Grand stellte der deutsche Chef Patissier Christian Hümb's sein grosses Talent unter Beweis. Nun wechselt der von verschiedenen deutschen Medien – darunter «Der Feinschmecker», «Effilee» und «Rolling Pin» – mehrfach zum «Patissier des Jahres» ausgezeichnete 38-Jährige im November 2019 ins Dolder Grand. Dort übernimmt er die Stelle des Chef Patissiers. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit, Christian Hümb's' neue Kreationen für das Dolder Grand für Anfang November 2019 kennenzulernen, folgen in Kürze.

Christian Hümb's ist ein Ausnahmetalent und gehört weltweit zu den Besten seines Fachs. Der mehrfach als «Patissier des Jahres» ausgezeichnete Deutsche startete seine Karriere gleich mit zwei Ausbildungen: zuerst zum Konditor und danach zum Koch. Mit seinen aussergewöhnlichen Kreationen beweist er, dass Desserts auch komplett anders gedacht werden können. Parallel dazu räumt Hümb's mit den Vorstellungen auf, was ein Dessert sein und leisten soll. Ob Früchte, Gemüse, Kräuter oder Gewürze – Hümb's lässt seiner Fantasie freien Lauf und experimentiert lustvoll mit unkonventionellen Zutaten. Gemüsesorten gewinnt er dabei süsslich-herbe Seiten ab und setzt gezielt spannende Kontraste. Diese kommen bei der Textur, Konsistenz und in Sachen Temperatur zum Ausdruck. So gesellte sich in vergangenen Kreationen beispielsweise Kürbis zu Kokos, Estragon und Vanilleessig. Derweil gab sich Rhabarber mit Petersilie, Eisenkraut und Sauerteig ein Stelldichein.

Fantasievolle und kontrastreiche Kreationen

Seine Teller präsentieren sich als vollendete Gesamtkunstwerke in sämtlichen Farben des Spektrums. Diese bescheren dem Gaumen ein kontrastreiches und gleichzeitig in sich stimmiges sensorisches Erlebnis. Christian Hümb's denkt als gelernter Konditor und Koch stets in grösseren Zusammenhängen. So hat er sich unter anderem mit seinen «Aromenmenüs», bei denen er salzige Speisen aus Sicht des Patissiers gestaltet, in der Gourmetwelt einen Namen gemacht. Einem grösseren Publikum bekannt geworden ist Hümb's als Jury-Mitglied in der erfolgreichen Sat.1-TV-Sendung «Das grosse Backen».

Eine einzigartige Karriere

Seine Sporen verdiente sich der heute 38-jährige Hümb's als Demi Chef de Partie und als Chef Patissier auf der mit 1 Michelin-Stern ausgezeichneten Stromburg bei Johann Lafer, später als Chef Patissier im luxuriösen Hotel Louis C. Jacob in Hamburg (2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte). Danach wechselte er als Chef de Partie ins The Ritz-Carlton in Wolfsburg (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), bevor er als Chef Patissier im Sylter 2-Sterne-Restaurant La Mer im Hotel A-Rosa sowie in gleicher Position im Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) arbeitete. Nachdem er nun rund zwei Jahre als Chef Patissier an der Seite von Jan Hartwig, seinem besten Freund, im mit 3 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Atelier im Hotel Bayrischer Hof in München tätig war, wechselt er im November 2019 ins Dolder Grand.

THE DOLDER GRAND

8. September 2019 | 2

Ansprechpartnerinnen für die Medien

Anna Siroka
Director of Marketing & Communications
Dolder Hotel AG
Tel +41 44 456 66 25
pr@dolderhotelag.com

Katja Grauwiler
GRAUWILER I TESTA Public Relations
Tel +41 43 488 22 99
katja@grauwiler testa.com

Das Dolder Grand

Das Dolder Grand mit 175 luxuriösen Zimmern und Suiten, erlesener Gastronomie, einem Spa-Bereich auf 4'000 Quadratmetern, grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie einer wertvollen Kunstsammlung ist Mitglied der Leading Hotels of the World und der Swiss Deluxe Hotels. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Das City Resort wurde von 2004 bis 2008 durch die Londoner Architekten Foster and Partners vollumfänglich renoviert und umgebaut.