MENSCHEN & KARRIEREN

Ehrung

Boris Bommel überzeugte mit seiner kulinarischen Ausrichtung die Jury des Großen Restaurant & Hotel Guide. Sie wählte ihn zum Koch des Jahres 2022 / Foto: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Mützen, Kochlöffel, Diamanten und zwei Michelinsterne ? Boris Rommel hat sich in seiner noch jungen Karriere bereits viele Auszeichnungen erkocht. Jetzt kam ein Titel hinzu: Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Le Cerf im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ist Koch des Jahres 2022. Dazu hat ihn der Große Restaurant & Hotel Guide gewählt.
Der 37-Jährige ist bekannt für seine Fusionsküche aus französischer Haute Cuisine, regionalen Produkten und frischen Zutaten direkt aus dem hoteleigenen Bauerngarten. Damit überzeugt er die Jury des Guides: ?Rommel begeistert Menschen, die der klassischen Küche verbunden sind, ebenso wie jene, die kulinarisch eher mit ?Hip-Hop? aufgewachsen sind.? Tatsächlich spricht Rommel ? in der Öffentlichkeit und auch am Herd ausschließlich mit Mütze als Markenzeichen zu sehen ? mit seinen Kreationen ein breites Publikum an. Er glänzt mit dem Besonderen und ist dennoch bodenständig. Zitate wie ?Viele Gäste wollen einfach nur was zu kauen!? oder sein Unterarm-Tattoo ?Cooking is Life ? nothing else matters? belegen das eindrucksvoll.