

MENSCHEN & KARRIEREN

## Fusionsküche trifft auf Alpine Cuisine



Florian Wagenbach (links) und Harald Iancic leiten nun das Sternerestaurant Silberdistel im Sonnenalp Resort / Foto: Sonnenalp Resort

Seit vielen Jahren ist das Sternerestaurant Silberdistel das kulinarische Aushängeschild im Sonnenalp Resort in Ofterschwang. Im Juni kam es zu einem kulinarischen Führungswechsel: Florian Wagenbach als Küchenchef und Harald Iancic als sein Stellvertreter übernahmen die neue Leitung mit vielversprechender Ausrichtung. Dabei begleitet sie kein anderer als Sternekoch Alexander Herrmann, der selbst ein großer bekennender Fan des Sonnenalp Resorts und ein langjähriger Freund der Inhaberfamilie ist. Unter der Leitung des ehemaligen Senior Küchenchefs Kai Schneller hat sich die Silberdistel als Topadresse in Sachen Alpine Cuisine etabliert. Dafür spricht auch der Michelin-Stern, der seit der Öffnung des Restaurants für externe Gäste im Jahr 2010 regelmäßig verliehen wurde. Auch die drei Kochlöffel im Schlemmer Atlas und 16 Punkte im Gault Millau Guide sprechen für höchste Qualität.

Die neuen Küchenchefs, Florian Wagenbach und Harald Iancic, sind mit den Gegebenheiten in der Sonnenalp bestens vertraut. Wagenbach begann im März 2014 als Demi Chef Gardemanger und Pâtissier in der Silberdistel, ist seit März 2018 stellvertretender Küchenchef und unter anderem verantwortlich für die Ausbildung der Azubis und Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK. Iancic ist seit August 2015 im Sonnenalp Resort, startete als Demi Chef in der ehemaligen Taverne, übernahm 2019 die Position des Junior Sous Chefs und zuletzt zahlreiche verantwortungsvolle Aufgaben unter anderem in der Mitarbeiterausbildung.

In der Anfangsphase wird Alexander Herrmann die beiden jungen Küchenchefs unterstützen.

Der fränkische Zwei-Sterne-Koch steht in regem fachlichem Austausch mit Wagenbach, der im November bei Herrmann eine Woche hospitieren und gemeinsam Menüs und Techniken perfektionieren wird. Mit dieser Personalie verbindet sich auch eine Neuausrichtung der Küche. Wagenbach und Iancic versprechen eine kulinarische Reise um die Welt, kombinieren die alpine Küche aus nachhaltigen Produkten und schonenden Zubereitungsvariationen mit internationalen Spezialitäten. Fusion Cuisine ist das Stichwort und das Thema der neuen Philosophie. Spitzenküche im Zeitalter der Globalisierung. Unterstützt werden sie dabei vom bewährten Team mit Restaurantleiter und Oberkellner des Jahres 2012 Brian Mc Laren, der stellvertretenden Restaurantleitung Naomi Merz und ihrem Team.