

MENSCHEN & KARRIEREN

Jonas Zörner folgt auf Björn Swanson



Der bereits im März zum Küchenchef beförderte Jonas Zörner übernimmt die alleinige Verantwortung für das Sterne-Restaurant Golvet in Berlin. Björn Swanson verlässt das Unternehmen.

Der CEO von 40 Seconds Berlin und Inhaber des Golvet, Thorsten Schermall, erklärt: ?Die derzeitigen Rahmenbedingungen aufgrund der Corona-Pandemie erfordern eine hohe Flexibilität und Kreativität zum Schutze der Bevölkerung. Die Situation zwingt uns leider, unser ausgezeichnetes Premium-Angebot über Monate zu reduzieren. Das ist bedauerlich, aber eine gesellschaftspolitische Entscheidung, die wir nicht einfach ignorieren können. Selbstverständlich kommen wir dieser Forderung zum Wohle unserer Gäste nach. In dieser Situation sind Umdenken und Innovation gefordert, worauf wir uns mit Björn Swanson leider nicht einigen konnten. Umso mehr freue ich mich, dass wir unsere Vision mit Jonas Zörner fortsetzen können, der hier bereits seit Oktober 2018 sein hervorragendes Talent unter Beweis gestellt hat.?

Jonas Zörner gehört mit seinen 27 Jahren einer neuen Generation der Köche an und entspricht mit seinen ethisch verantwortungsbewussten, ökologisch nachhaltigen und pointiert bodenständigen Kreationen dem Zeitgeist. Dabei basieren seine Kochkünste auf jahrelanger Erfahrung in renommierten Häusern: Ausgebildet im The Mandala Hotel und nach erster Anstellung in Zürich im Hotel The Dolder Grand, führte sein Weg im Mai 2016 zurück in seine Berliner Heimat. In Häusern wie dem Facil (zwei Michelin-Sterne) und dem The Restaurant (ebenfalls zwei Michelin-Sterne) verfeinerte er seine Kochkünste. Nun freut er sich auf die

Weiterentwicklung des Golvet: ?Ich liebe den Stil des Restaurants und den atemberaubenden Blick über die Dächer von Kulturforum und Potsdamer Platz, der mich stark inspiriert. Ich habe viel bei Björn Swanson gelernt und freue mich sehr auf die neue Herausforderung, das Golvet weiterzuentwickeln. Mein Ziel ist es, im nächsten Jahr den Michelin-Stern erneut zu verteidigen. Wir sind ein super engagiertes Team, das alles gibt.?

Das Restaurant hatte erst kürzlich im Guide Michelin 2020 einen Stern verteidigen können und erreichte 16 Punkte im Gault & Millau. Schermall blickt zuversichtlich in die Zukunft: ?Wir freuen uns sehr über die beachtliche Entwicklung des Golvet in den letzten Jahren. Wir erhalten von unseren über 30.000 Gästen sehr viel Zuspruch. Diese Entwicklung ist die Leistung eines Teams, das mit großer Leidenschaft arbeitet. Björn Swanson selbst hat Jonas Zörner schon vor wenigen Monaten zum zweiten Küchenchef neben ihm erhoben ? ein sicheres Zeichen dafür, dass wir uns auch zukünftig auf hervorragende Kreationen freuen können.?