

MENSCHEN & KARRIEREN

Miles Bar mit neuem Barchef



Stefan Czerwony / Foto: Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker

Stefan Czerwony wird neuer Barchef der Miles Bar im Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker. Der 36-Jährige bringt langjährige Erfahrung mit und kreiert für Gäste neben Klassikern auch neue trendige Cocktails.

Bunte Pop-Art-Kunst von Devin Miles, über 80 verschiedene Champagner, ganze 700 Positionen Wein und eine große Auswahl an Cocktails – die Miles Bar im Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker steht seit ihrer Eröffnung für „the place to be by Holger Bodendorf“. Jetzt hat der Gastgeber und Sternekoch einen neuen Barchef hinter den Tresen geholt. Stefan Czerwony arbeitete bei einigen renommierten Adressen, sieben Jahre lang mixte er während der Sommermonate als Barchef im Gogärtchen in Kampen auf Sylt und in den Wintermonaten unter anderem im Schwarzen Adler und im Hotel zur Tenne in Kitzbühel. Für seine neue Wirkungsstätte entwickelte Czerwony den neuen Signature Drink The Pink. Zusammen mit den Spitzenköchen Holger Bodendorf und Philip Rümmele des hauseigenen Sternerestaurants Bodendorfs entstand die Idee, den für den Drink benötigten Himbeer-Gin bei niedriger Temperatur im Sous-Vide-Garer und den Minzstaub (statt der klassischen Blätter) im Dörrapparat herzustellen, um den Geschmack der Zutaten zu intensivieren. Tonic, Tonic Espuma, Zitronensaft, Läuterzucker und getrocknete Himbeeren runden die neue Kreation ab.