

MENSCHEN & KARRIEREN

Neue Küchenchefin



Cornelia Fischer ist neue Küchenchefin im Drei-Sterne-Restaurant Weinstock / Foto: Hotel zur Schwane

Cornelia Fischer übernimmt die kulinarische Verantwortung im Romantik Hotel und Prädikatsweingut zur Schwane in Volkach am Main. Die neue Küchenchefin will im Sternerestaurant Weinstock mit ihrer modernen Küche mit klassischen Wurzeln begeistern. Fischer schloss ihre Kochausbildung als IHK-Jahrgangsbeste im Romantik-Hotel Goldener Karpfen in Fulda ab. Nach Stationen wie dem Tigerpalast in Frankfurt am Main und der Rhöner Botschaft in Hilders ging es für sie an den Tegernsee zu Christian Jürgens in das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Überfahrt. Es folgte die erste Position als Sous Chefin im neu erbauten Boutique Hotel Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen und zuletzt das Engagement im Schloss Schauenstein bei Andreas Caminada, das in einer bekannten Rangliste unter den 50 besten Restaurants der Welt geführt wird.

Nun erfolgte der Ruf nach Volkach am Main. ?Ich freue mich riesig auf die neue Herausforderung in der Schwane mit ihren beiden Restaurants, mit den hochmotivierten Teams in Küche und Service. Gemeinsam wollen wir diesen herrlichen Ort an der Mainschleife weiter zu einem Zentrum des guten Geschmacks in Franken ausbauen?, kommentiert Fischer. Angesprochen auf den Michelin-Stern, den das Restaurant Weinstock 2021 erneut erhalten hat, zeigt sich die Küchenchefin unbeschwert. ?In der Schwane gilt es, den Ansprüchen in zwei Restaurants gerecht zu werden. Dafür haben wir ein Konzept ausgearbeitet, das wir mit großer Freude umsetzen. Jetzt gilt es, die Gäste davon zu überzeugen und zu begeistern.?

Eva und Ralph Düker, Gastgeber im Romantik Hotel zur Schwane, freuen sich auf die neue

Küchenchefin: ?Das Sternerestaurant Weinstock und unser historisches Hotelrestaurant haben seit je her großen Zuspruch erfahren. Der Neustart, den wir jetzt wagen, soll genau daran anknüpfen. Eine waschechte Fränkin mit dem fachlichen Hintergrund wie Cornelia Fischer zu gewinnen, ist nicht nur ein absoluter Glücksfall, sondern passt auch perfekt zum Konzept der verschiedenen Restaurants in der Schwane. Dabei gelte es auf der einen Seite, in der ältesten original-erhaltenen Wirtstube Frankens hochwertige regionale Küche auf die Teller zu bringen und andererseits, das erst vor anderthalb Jahren eröffnete Gourmetrestaurant Weinstock neu zu positionieren. ?Cornelia Fischer hat hier alle Freiheiten, die sie braucht, um ihre Kochkunst zu entfalten?, unterstreicht Ralph Düker.