

MENSCHEN & KARRIEREN

Neue Leitung in der Werdenfelserei



Johannes Wäger / Foto: Werdenfelserei

Johannes Wäger zeichnet zukünftig als Küchenchef der Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen verantwortlich. Der 25-Jährige hat bereits Stationen in gehobenen Profiküchen hinter sich.

Im Frühjahr 2018 beginnt seine Arbeit in der Werdenfelserei, doch schon jetzt ist er für die Küchenplanung und das kulinarische Konzept des 'Wurzelwerk' Küche & Kochschule verantwortlich. Wäger arbeitete nach seiner Ausbildung durchgängig in gehobenen Restaurants und Hotelküchen. Sein Ausbilder Alexander Schütz nahm ihn nach der Ausbildung mit in das Restaurant Ursprung. Anschließend folgte das Engagement im Zwei-Sterne-Restaurant Villa Merton bei Frankfurt unter der Leitung von Matthias Schmidt. Auch die andere Seite des Erdballs hat Wäger schon ausführlich erkundet. Die Prämie eines von ihm gewonnenen Kochwettbewerbs war eine Reise nach Neuseeland, welche er um sechs Wochen ergänzte und dabei jede Woche in einer anderen Restaurantküche kochte. Herausragend war ebenfalls seine Anstellung in der Überfahrt am Tegernsee. Bei Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens lernte er Präzision und konnte seine Kreativität aus der Villa Merton einbringen.