

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Küchenchef im Victor's Seehotel Weingärtner



Waldemar Oks / Foto: Victor's Seehotel Weingärtner

Waldemar Oks übernimmt als neuer Küchenchef die kulinarische Leitung im Victor's Seehotel Weingärtner.

Seit dem 1. Juli 2017 entwickelt der 41-Jährige das Küchenkonzept des Traditionshauses am Bostalsee, dem größten Freizeitsee Südwestdeutschlands, weiter. Der Fokus liegt dabei auf einer hohen Produktqualität: frische, regionale Zutaten wie Hirztaler Käse, Äpfel aus dem eigenen Garten oder Wild aus den nahen Wäldern sowie frische Kräuter sind die bevorzugten Zutaten des Chef de Cuisine. In Weingärtners Restaurant bringt Oks ausgesuchte Landhaus-Spezialitäten sowie typische Gerichte aus der Region auf den Teller. Zu den letzten beruflichen Stationen des Küchenchefs zählen unter anderem das Vier-Sterne-Hotel Saratz in Pontresina und der Swiss Holiday Park in Morschach. Für die Agentur Gammacatering aus Zug verwöhnte Waldemar Oks kulinarisch auf Jet-Set-Events in der Schweiz, wie dem White Turf in St. Moritz. Des Weiteren war er als Privatkoch bei prominenten Kunden tätig. Die Jahre zuvor pendelte er zwischen verschiedenen Ländern und touristischen Hotspots hin und her: So kochte er unter anderem im Winter in St. Moritz und im Sommer an der spanischen Costa Brava. Den Grundstein für seine Karriere legte der Koch mit seiner Ausbildung im Restaurant La Touraine in der Saarbrücker Congresshalle.