

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Küchenchef in der Ole Liese



Giuseppe Riggio / Foto: Unternehmensgruppe Prinz von Hessen

Giuseppe Riggio hat die Position des Küchenchefs in der Ole Liese auf Gut Panker übernommen. Das Haus steht für ehrlichen Genuss unweit der Ostsee und ist bekannt für seine nachhaltige, naturnahe Philosophie.

Der hauseigene Anbau von Biogemüse und -obst im 3.000 Quadratmeter großen Küchengarten ist eines der Markenzeichen in dem Landhotel.

Für Riggio ist es die erste Position als Chefkoch. Die gastronomische Reise des 29-Jährigen begann 2013, als er aus seiner Heimat Kalabrien in die Schweiz zog, um seine Ausbildung in Gstaad zu beginnen. In Restaurants in Zürich, Madrid, Andermatt, Südfrankreich, Bad Ragaz und Stockholm konnte er trotz seiner jungen Jahre schon viel Berufserfahrung sammeln. Viele seiner Stationen sind mit einem oder mehreren Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Tina Groth-Müller, Geschäftsführerin Hospitality der Unternehmensgruppe Prinz von Hessen: „Wir freuen uns und sind stolz, Giuseppe Riggio in der Ole Liese willkommen zu heißen. Er bringt mit seiner kulinarischen Erfahrung aus vielen Ecken der Welt frischen Wind in unsere Restaurants. Wir sind uns sicher, dass wir mit ihm den „perfect fit“ in der Nachfolge Volker Fuhrwerks gefunden haben. Die Ole Liese bietet viel Raum für Kreativität und wir sind gespannt, in welche Richtung Herr Riggio unsere moderne Küche mit frischen Qualitätsprodukten lenken wird. Am künftigen Küchenkonzept arbeitet Giuseppe Riggio gemeinsam mit dem Sous Chef Raphael Pähler und den übrigen Mitgliedern des Teams.“ Für interessierte Köche bietet sich zudem die Möglichkeit, die zukünftige Ausrichtung

mitzugestalten und Teil dieses spannenden Projekts zu werden. Offene Positionen