

MENSCHEN & KARRIEREN

Neues Trio im Fritz & Felix



Das neue Team im Fritz & Felix (von links): Farid Fazel, Matthias Pfundstein und Benjamin Schreiber / Foto: Fritz & Felix / Brenner's Park-Hotel & Spa Baden-Baden

Seit der Wiedereröffnung des Fritz & Felix im Brenner's Park-Hotel & Spa Baden-Baden im Juni sorgen drei neue Gesichter für kulinarischen Genuss und extravagante Drinks: Küchenchef Farid Fazel, Restaurantleiter Matthias Pfundstein und Barchef Benjamin Schreiber verwöhnen gemeinsam die Gäste.

Herr der Küche ist Farid Fazel. Er begann seine Laufbahn im Jerzner Hof, bevor er in das Fünf-Sterne-Superior Interlpen Hotel Tyrol wechselte. Für drei Jahre war er dort Chef Entremetier & Chef Saucier, bevor er seine Karriere im Best Western Hotel Leipziger Hof in Innsbruck fortsetzte. Anschließend übernahm er für fünf Jahre die Geschäftsführung eines exklusiven Einrichtungshauses auf der Insel Usedom. So ganz wollte er die Kochschürze aber nicht an den Nagel hängen, daher setzte er seine kulinarische Laufbahn 2012 in der Kitzbüheler Hütte des Restaurants Medici in Baden-Baden fort, bevor er Küchenchef für die Ausrichtung des Deutschen Medienpreises wurde und dabei unter anderem Ban Ki Moon und Barack Obama bekochte. In den letzten Jahren präsentierte Fazel seine Kochkünste auf diversen Events sowie Messen und veröffentlichte 2018 das Kochbuch #Heimat-Schwarzwald reloaded. Nun setzt er sein Know-How der regionalen Küche des Schwarzwaldes im Fritz & Felix um und verbindet diese mit gastronomischen Einflüssen aus der ganzen Welt.

Der neue Restaurantleiter Matthias Pfundstein begann seine Ausbildung im Hotel & Restaurant Deidesheimer Hof in der Pfalz. Danach sammelte er gastronomische Erfahrungen in Frankreich, der Schweiz und Australien. Nach rund drei Jahren zog es ihn zurück nach

Deutschland, wo er während des Studiums der Business Administration for the Hospitality Industry an der Hotel Business School in Hamburg in verschiedenen Restaurants tätig war. Anschließend arbeitete Pfundstein im Restaurant des Hilton Munich Park und dann im Mandarin Oriental Munich. In letzterem war er viele Jahre als Assistant Restaurant Manager tätig, zunächst für den Bereich Breakfast & Lunch, dann fürs The Terrace und das Matsuhisa. Zuletzt hatte er die Stelle des Restaurant Managers im The Terrace inne. Als neuer Restaurantleiter des Fritz & Felix empfängt er die Gäste und kümmert sich um den reibungslosen Ablauf vor Ort.

Barchef Benjamin Schreiber absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im brandenburgischen Caputh und sammelte anschließend Erfahrungen im Vier-Sterne-Haus Romantik Hotel Am Jägertor in Potsdam. Anschließend ging es für ihn auf hohe See: An Bord der MS Columbus 2 hatte Schreiber die Position des Bartenders inne und konnte dadurch auch international Erfahrung sammeln. Daraufhin ging es ins Schoellmanns Bar & Küche in Offenburg, bevor er für zwei Jahre zum Hotel Ritter in Durbach wechselte und sich dort zum Oberkellner und Barchef weiterentwickeln konnte. Nach dieser Station zog es ihn weiter nach Baden-Baden, wo er Barchef des Restaurants Medici wurde. Im Fritz & Felix jongliert der 29-Jährige nun mit fast 150 Spirituosen, darunter zahlreiche Gins, Whiskys und hausgemachte Wermuts.