

MENSCHEN & KARRIEREN

Schwabenstube unter neuer Leitung



Moritz Feichtinger / Foto: Hotel Adler / Schwabenstube

Moritz Feichtinger ist seit kurzem neuer Küchenchef der Schwabenstube, das Michelin-Stern Restaurant des Hotels Adler in Asperg. Der 26-jährige Küchenmeister und Gastronom löst Max Speyer ab, der über neun Jahre im Adler Asperg tätig war und das Restaurant auf eigenen Wunsch verlassen hat.

Ab 2018 absolvierte Moritz Feichtinger seine Ausbildung zum Koch im Hotel Traube in Tonbach. Anschließend arbeitete er bis 2021 als Chef de Partie im Restaurant Köhlerstube des gleichen Hotels. Während dieser Zeit wurde das Lokal mit einem Michelin-Stern, drei Gault & Millau- Hauben und acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet. Danach studierte er an der Hotelfachschule in Heidelberg und schloss zunächst als geprüfter Küchenmeister und staatlich geprüfter Gastronom, später als staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt ab. Als Souschef war er im Hotel Krone in Großsachsen tätig, bis er ins Hotel Adler wechselte.