

MENSCHEN & KARRIEREN

Unter neuer Leitung



Am 1. Mai 2019 startet mit Henrik Weiser ein Spitzenkoch im Romantik Hotel Zum Stern in Bad Hersfeld. Der 43-Jährige blickt auf jahrelange Erfahrungen als Küchenchef zurück. Weiser übernimmt die Verantwortung für das Gourmetrestaurant L'Étable, Sterns Restaurant, Sterns Kochwerkstatt sowie für das Veranstaltungsgeschäft in dem historischen Hotel in Bad Hersfeld, das seit Jahrzehnten für ausgezeichnete Kulinarik bekannt ist. Seinen beruflichen Werdegang in der Gastronomie startete Weiser Laufbahn in Holzminden im damaligen Sternerestaurant Hellers Krug. Dort blieb er auch nach der Ausbildung, um im Anschluss, unter Josef Viehhauser, im ebenfalls besternten Hamburger Le Canard tätig zu werden. Die letzten zwei Jahre war er Küchenchef im Restaurant Josef Viehhauser. Nach einem Gastspiel im Tafelhaus, dem damaligen Restaurant vom Restauranttester und TV-Koch Christian Rach, war Weiser fünf Jahre zweiter Küchenchef beim Lothar Eiermann im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, damals auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Als hauptverantwortlicher Küchenchef im Gasthof Traube in Efringen-Kirchen, lange Jahre ein Aushängeschild der Gastronomie im Markgräfler Land, erkochte Weiser sieben Jahre lang einen Michelinsterne und 17 Punkte im Gault&Millau, bevor das Restaurant aus familiären Gründen geschlossen wurde.