

MENSCHEN & KARRIEREN

Wechsel nach Appenheim



Jonas Herber ist neuer Küchenchef im Restaurant Eppard / Foto: Restaurant Eppard

Jonas Herber ist der neue Küchenchef im Restaurant Eppard in der 100 Guldenmühle in Appenheim. Der 29-Jährige bringt umfangreiche Erfahrungen aus der gehobenen Gastronomie mit und war zuletzt Sous Chef im Mainzer Restaurant Steins Traube unter Vertrag.

Herber ist mit der rheinhessischen Küche bestens vertraut und wird den kulinarischen Stil der 100 Guldenmühle ? serviert wird ?gehobene Landküche? ? konsequent fortsetzen, sie jedoch ?mit einer persönlichen Note versehen und für die eine oder andere Überraschung auf den Tellern sorgen.? Auch Mühlen-Inhaberin und Gastgeberin Eva Eppard freut sich auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Küchenchef: ?Wir waren sofort auf der gleichen Wellenlänge und ich bin fest davon überzeugt, mit Jonas Herber die richtige Wahl getroffen zu haben. Unsere Gäste werden begeistert sein.?

Herber absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Mainzer Atrium Hotel. Neben Stationen in Mainzer Restaurants und Hotels wie dem Favorite Parkhotel, dem Hyatt Regency, der Kupferberg Terrasse oder dem Atrium Hotel war er auch im Kempinski Palais Hansen in Wien oder im Restaurant des Hotel Kronenschlösschen in Eltville in leitenden Positionen tätig.