



Sato und Toffolon: vom Kanton Bern nach Andermatt

Dominik Sato (Sieger Küche 2017) und Fabio Toffolon (Siebter Küche 2015) heuern im Chedi in Andermatt an. Als Nachfolger des scheidenden Küchenchefs Dietmar Sawyere sind sie dort für die beiden japanischen Spitzenrestaurants im Hauptgebäude des Hotels und auf dem Gütsch verantwortlich. Wer die beiden Zwillinge kennt, kann sich denken, dass ihre Ansprüche wohl über die Bestätigung des einen Michelin-Sterns hinausgehen, den beide Lokale derzeit innehaben. Sato war zuletzt im Seepark in Thun (1 Stern/17 Punkte) tätig, Toffolon im Äusseren Stand in Bern (1 Stern/16 Punkte). thechediandermatt.com

youngster-Rochade im Boutique Hotel Glacier

Stéphanie Zosso hat Mitte Februar den Souschef-Posten im Boutique Hotel Glacier in Grindelwald übernommen. Die marmite-youngster-Siegerin 2020 in der Kategorie Küche wird im Berner Oberland an der Seite ihres Freundes Paul Cabayé arbeiten. Der Gewinner des Goldenen Kochs 2021 löst im April Robert Steuri als Küchenchef ab. Zu Cabayés früheren Stationen zählt das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Hôtel de Ville in Crissier, wo er von 2019 bis 2021 Franck Giovanninis Souschef war. Verlassen haben das Boutique Hotel Glacier dagegen Tina Berger (Siegerin Pâtisserie marmite youngster 2023) und Lukas Heuser (Vierter Küche marmite youngster 2023). hotel-glacier.ch

