

7. September 2016

Virtuos am Herd

Martin Kirchgasser wird Küchenchef im Westin Hamburg in der Elbphilharmonie

Im historischen Kaispeicher A, wo früher Gewürze wie Safran, Zimt oder auch Kakao und Kaffee gelagert und umgeschlagen wurden, wird Martin Kirchgasser zukünftig die kulinarischen Geschicke des Hotels in der Elbphilharmonie leiten. Im Gegensatz zur Glasfassade, die den Gästen in ihren Zimmern oder in der Bar einen atemberaubenden Blick bietet, umhüllt der Charme des historischen Kaispeichers den Restaurantbesucher von der ersten Minute. Die Speicherfenster erinnern an Schiffsluken und bieten Momentaufnahmen des Hafens in entspannter Atmosphäre. Kirchgasser war von Beginn an beeindruckt: „Die Backsteingebäude der Speicherstadt haben mich sofort begeistert und auch die Geschichten über die Gewürzhändler und Quartiersleute werden mich sicher oft bei meiner Arbeit inspirieren.“

Innovativ mit Tradition

Der 47-Jährige Kirchgasser arbeitete bereits in vielen 5-Sterne-Hotels rund um den Globus. Der Österreicher liebt es, mit frischen Zutaten und Gewürzen aus der ganzen Welt aromatische Speisen zu kreieren, die unprätentiös und doch vielschichtig daherkommen. „Ich freue mich sehr darauf, die regionalen Produkte zu entdecken und sie mit den Einflüssen meiner bisherigen Stationen zu kombinieren.“ Ausprobieren, komponieren und arrangieren – Der Koch Kirchgasser lebt eine innovative Küche, ohne die Bodenhaftung zu verlieren.

Entfacht wurde seine Leidenschaft für gutes Essen am heimischen Herd in Radstadt im Salzburger Land: „Ich habe meiner Mutter immer gern in die Kochtöpfe geschaut und ihr beim Kochen geholfen. Meine Eltern hatten einen Hof und erzeugten unsere Nahrungsmittel selbst.“ Diese starke Nähe zum Produkt und die Liebe zu Qualität und Frische kombiniert er heute mit den Erfahrungen seiner kulinarischen Entdeckungsreisen. Eine Einstellung, die er auch weltweit den jungen Köchen vermittelt, die er bisher gefördert hat. „Ich habe in meiner Karriere viel Unterstützung erfahren. Das möchte ich an den Nachwuchs weitergeben.“ Damit hat er Erfolg: Sechs der Köche, die er bisher ausgebildet hat, sind mittlerweile als Küchenchefs in renommierten Häusern auf der ganzen Welt tätig. Neben der individuellen Entwicklung gehört für ihn auch eine faire Entlohnung der Küchenmannschaft dazu.

Eindrücke aus aller Welt

Am Anfang führte sein Weg ihn von Österreich nach München. In der bayerischen Hauptstadt kochte er von 1992 bis 1993 im Restaurant Königshof des gleichnamigen Hotels. 1993 wechselte er ins Münchner Hotel Park Hilton. Von dort führte ihn seine kulinarische Reise nach Italien. In Rom sammelte Kirchgasser als Sous-Chef Erfahrungen im Fine Dining Restaurant La Pergola. Die Erfahrungen aus der Ewigen Stadt erwiesen sich 1997 bei der Eröffnung des indonesischen Fine Dining Restaurants Columbus in Jakarta als sehr nützlich.

Gastronomisch öffnete sich Kirchgasser in Asien ein neuer Horizont: Mit 17.500 verschiedenen Inseln verfügt Indonesien über eine unglaublich reiche Kultur und eine ebenso vielseitige kulinarische Tradition. Bis zum März 2000 tauchte Kirchgasser in die Gewürzsymphonie der Indonesier ein. Dann verschlug es ihn nach Bangkok ins Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers. Seitdem ist Kirchgasser Teil der Starwood Familie.

Von Asien in die europäische Spitzenhotellerie ins Hotel Grande Bretagne

Von Thailand ging Kirchgasser nach Griechenland und erlebte dort im legendären Athener Hotel Grande Bretagne, a Luxury Collection Hotel, die Olympischen Spiele. „Eine besondere Erfahrung. Unser Haus beherbergte Königinnen und Könige, Premierminister und Präsidenten. Dabei lag über der ganzen Stadt der Spirit von Olympia.“ Der neue Hamburger Küchenchef erinnert sich gern an das Lieblingshotel vieler großer Stars: „Das Grand Bretagne war eine unglaubliche Erfahrung und bisher meine längste Station. Aber nach sechs Jahren war es für mich an der Zeit, zu neuen Ufern aufzubrechen und mich und meine Art zu kochen weiterzuentwickeln.“

Verantwortung für zwei Luxushotels gleichzeitig

2010 übernahm Martin Kirchgasser die Verantwortung vor und während der Eröffnung des Costa Navarino Resorts, der nachhaltigen Luxusurlaubsdestination am griechischen Mittelmeer. Das Resort, bestehend aus zwei 5-Sterne-Hotels, dem Romanos, a Luxury Collection Resort, und dem Westin Resort, verfügt insgesamt über 750 Zimmer. Es galt 14 Restaurants, Bars und Lounges zu koordinieren.

Stationen in Aserbaidshjan, im Sheraton Baku, und Ägypten, im Westin Soma Bay Golf Resort & Spa folgen von 2011 bis 2016. In beiden Ländern begleitete Kirchgasser den Rebranding-Prozess der 5-Sterne-Hotels und war federführend verantwortlich, das Gastronomiekonzept der jeweiligen Hotelmarke mit den regionalen kulinarischen Einflüssen zu kombinieren. Insbesondere in Ägypten setzte er auf den Einsatz der vielfältigen, lokalen Gewürze und integrierte diese mit Leidenschaft in die leichte, geschmackvolle Wellbeing-Küche von Westin. Seine kulinarische Weltreise wird Kirchgasser in dem Restaurant des Westin Hamburg weiterführen. Die Markenphilosophie *For a Better You* findet sich auch hier auf der Speisekarte wieder und trägt erheblich zum Wohlbefinden der Gäste bei. Frische, regionale Produkte werden von dem Küchenchef und seinem Team jeden Tag von Hamburg mit Noten aus aller Welt interpretiert. „Unser Anspruch ist, unseren Gästen eine Kulinarik zu bieten, die Körper, Geist und Seele gleichermaßen erfüllt“, beschreibt Kirchgasser seine Art zu kochen.

Stets die Themen Wellness und Ernährung im Fokus, bieten Westin Hotels und Resorts auf der ganzen Welt zahlreiche innovative Produkte und Services, um dem Gast auch auf Reisen die Möglichkeit zu bieten, einen gesunden Lebensstil zu führen. So bietet die Integration von *SuperFoodsRx™* in das gastronomische Konzept den Gästen eine große Auswahl an raffinierten Optionen, die das persönliche Wohlbefinden steigern können. Mit führenden Ernährungsexperten wurden für *Westin Fresh by The Juicery* frisch gepresste Säfte und Smoothies entwickelt, die speziell auf ernährungsbewusste Geschäfts- und Urlaubsreisende abgestimmt sind. Und auch die kleinen Gäste stehen bei Westin Hotels & Resorts im Vordergrund: die Hotelmarke hat sich mit SuperChefs zusammengetan, um die eigene Kinder-Speisekarte *The Westin Eat Well Menu for Kids* zu entwickeln. Die Gruppe aus Medizinerinnen, Zahnärzten, Ernährungsberatern, Köchen und weiteren Experten vermittelt Kindern, wie wichtig und lustvoll es ist, sich intelligent zu ernähren. Die umfangreiche Karte wird ebenfalls in allen Westin Hotels weltweit gereicht und führt spezielle Gerichte, die gemeinsam mit Kindern für Kinder zusammengestellt und getestet wurden – und sogar die Zustimmung notorisch heikler und penibler Esser erhielten.

Kochen über dem Strom

„Ich liebe Wellen, Wasser und Wind. – Ungewöhnlich für einen Österreicher. Deshalb habe ich nicht lange gezögert als das Angebot kam, nach Hamburg zu kommen.“, lacht Kirchgasser. Der Küchenchef des Westin Hamburg ist im Hafen angekommen. Seine Gäste erwartet eine virtuose Komposition aus Traditionsbewusstsein und Weltoffenheit: Martin Kirchgasser kocht ab November über dem Tor zur Welt.

Westin Hamburg

Im umtriebigen Szenario des Hamburger Hafens ist das Westin Hamburg ein Ruhepol inmitten der Geschäftigkeit, geprägt von der außergewöhnlichen Architektur der Elbphilharmonie und dem einzigartigen Blick auf den Hafen und das Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt. Alle 244 Zimmer und Suiten des Hotels in der Elbphilharmonie bieten dem Gast ein Höchstmaß an Entspannung. Moderne Konferenzräume, der 1.300 qm große „elb spa“-Bereich, das Restaurant „The Saffron“ im historischen Kaispeicher und die „The Bridge Bar“ mit dem wohl schönsten Blick der Stadt - die Ausstattung des Westin ist so luxuriös wie zurückhaltend, immer mit Respekt vor der lebendigen Umgebung. Denn gemeinsam mit einem hochklassigen Gastgeberum trägt ein harmonisches Ambiente getreu der Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zum ganzheitlichen Wohlbefinden der Gäste bei. Weitere Informationen unter www.westinhamburg.com.

Westin Hotels & Resorts

Bei [Westin Hotels & Resorts](http://www.westin.com), seit über einem Jahrzehnt führend in Wellness und Hotellerie, stehen das Wohlbefinden und die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter im Fokus. Die Markenphilosophie erwacht durch die sechs Säulen des Wellbeing zum Leben: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. In über 220 Hotels und Resorts in fast 40 Ländern und Regionen, können Gäste unter anderem folgende Angebote erleben: das legendäre Heavenly Bed, RunWESTIN, den New Balance Sportequipment-Verleih, leckere und gehaltvolle SuperFoodsRx Gerichte, den innovativen Arbeitsraum Tangent und das Heavenly Bad und Heavenly Spa. Die Westin Hotels und Resorts nehmen am preisgekrönten Bonusprogramm Starwood Preferred Guest® teil, bei dem Mitglieder auf members.marriott.com ihr Konto mit Marriott Rewards® und The Ritz Carlton Rewards® verknüpfen können und damit ihren Elitestatus abstimmen und unbegrenzt ihre gesammelten Punkte übertragen können. Weitere Informationen unter www.westin.com sowie auf [Facebook](https://www.facebook.com/westin), [Instagram](https://www.instagram.com/westin) und [Twitter](https://twitter.com/westin).

Marriott International

[Marriott International, Inc.](http://www.marriott.com) (NASDAQ: MAR), mit Hauptsitz in Bethesda/Maryland, USA, verfügt über ein Portfolio von 6.500 Hotels in 127 Ländern und Territorien. Es umfasst direkt und als Franchise betriebene Häuser sowie lizenzierte Timeshare-Anlagen unter dem Dach 30 führender Marken. Zum Unternehmen gehört außerdem das preisgekrönte Bonusprogramm Marriott Rewards® inklusive The Ritz-Carlton Rewards® und Starwood Preferred Guest®. Weitere Informationen unter www.marriott.de sowie aktuelle Unternehmens-News auf www.marriottnewscenter.com; außerdem auf [Facebook](https://www.facebook.com/marriottintl) sowie unter @MarriottIntl auf [Twitter](https://twitter.com/marriottintl) und [Instagram](https://www.instagram.com/marriottintl).

Pressekontakt

Christian Fiege
Network Public Relations
c.fiege@network-pr.de
Hallerstraße 76,
20146 Hamburg
Tel. +49 / 40 / 450 30 6- 0,
Fax. +49 / 40 / 450 30 6 - 44