

Neuer Küchenchef im Walliserhof Grand-Hotel & Spa Michael Wirkes übernimmt die Küchencrew im Walliserhof

Mit viel Erfahrung und grossem Einsatz übernimmt Michael Wirkes das Zepter in der Küche des Walliserhof Grand-Hotel & Spa.

Juli 2023 – Die erste Sommersaison als Küchenchef ist für Michael Wirkes im Juni gestartet. Neu ist ihm das Walliserhof Grand-Hotel & Spa jedoch nicht, bereits seit 2021 zaubert er aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse für die Gäste im Walliserhof. 2013 schloss er die Lehre als Koch in Deutschland ab. Der gebürtige Deutsche mit kroatischen Wurzeln, arbeitete danach im Rössle in Dettingen an der Ems, das Rössle ist ein Familienbetrieb mit eigener Metzgerei. 2018 zog er weiter nach Hamburg und von dort weiter in die USA und nach Kanada, bevor er wieder nach Deutschland zurück und später nach Saas-Fee kam. Seine Freizeit verbringt der Reutlinger am liebsten in der atemberaubenden Natur von Saas-Fee, beim Wandern, Biken oder Snowboarden.

„Jede Zutat hat es verdient auf dem Teller zu sein“

Durch die einfachen Verhältnisse, in denen seine kroatischen Grosseltern lebten, lernte der 32-jährige schon früh alle Lebensmittel zu verwerten und zu schätzen. Das Landleben brachte ihm bei, kreative Lösungen für das Haltbarmachen und Aufwerten aller Zutaten zu finden. Die anschliessenden Jahre im Rössle, mit eigener Metzgerei, prägten sein Verständnis für die vollständige Verwertung aller Teile des Tieres. Im Walliserhof Grand-Hotel & Spa steht für ihn vor allem die regionale und saisonale Küche im Vordergrund, welche er mit seiner Erfahrung aus der Kindheit, so wie den Auslandsaufenthalten zu wahren Geschmackserlebnissen werden lässt. Bei der Führung des Küchenpersonals ist ihm vor allem wichtig, dass das gesamte Team gefordert wird und jedes Teammitglied seine Fähigkeiten entdecken und ausleben darf. Mehrmals betont er, dass nicht er alleine die Küche führen kann, sondern dies nur als Gemeinschaft funktioniert. So lässt er auch die Kulturen seiner Küchenbrigade in die Gerichte einfliessen, um Neues und Unvergessliches für die Hotel-, wie auch à-la-carte Gäste auf den Teller zu zaubern.

Zusammenarbeit für die umfassende Gästebetreuung

Gastronomisch sind die Gäste im Walliserhof bestens betreut. Im Gourmet Restaurant „Cäsar Ritz“ entwirft Michael Wirkes raffinierte Gourmet-Menüs. Einen Kontrastpunkt setzt das mediterrane „Del Ponte“, das mit hausgemachter Pizza und Pasta punktet. Der Dritte im Bunde ist das urchige Fondue-Stübli mit Käsespezialitäten, wie man sie am besten im Wallis genießt!

Alle Teams des Walliserhof Grand-Hotel & Spa***** freuen sich auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Küchenchef und seinem Team. Oberstes Ziel der gesamten Equipe ist es, dem Gast einen unvergesslichen Aufenthalt im autofreien und schneesicheren Feriengebiet Saas-Fee zu bereiten.



Über das Walliserhof Grand-Hotel & Spa

Das Walliserhof Grand-Hotel & Spa Saas-Fee blickt auf eine über 130-jährige Geschichte zurück. Das umgebaute 5-Sterne Haus stellt alles unter das Motto: #grandtimeout. Die modern-alpinen 73 Zimmer und Suiten laden zum „Alltag-Vergessen“ ein. Dank der zentralen und doch ruhigen Lage in Saas-Fee ist das Walliserhof Grand-Hotel & Spa idealer Startpunkt für persönliche Bergabenteuer und gleichzeitig Rückzugsoase zur Regeneration bzw. Stärkung des Körpers. Der Sommer wartet mit Angeboten zum Wandern, Klettern, Biken oder Sommerskifahren auf dem Gletscher, im Winter stehen Eisklettern, Ski-, Snowboardfahren oder Schneeschuhtouren auf dem Aktivprogramm. Zur Erholung bietet der 2'100 Quadratmeter grosse Spa Saunen, Dampfbad, Traumdusche, Treatment-Räume sowie einen Indoor-Pool und Fitnessbereich. Die drei Restaurants, zwei Bars und eine idyllische Sonnenterrasse verführen zum Schlemmen und Geniessen. Für Feierlichkeiten, Meetings und Events stehen Räumlichkeiten für bis zu 300 Personen zur Verfügung.

Walliserhof Grand-Hotel & SPA
Dorfweg 1
3906 Saas-Fee Schweiz
Telefon: 0041 27 958 19 00
E-Mail: info@walliserhof-saasfee.ch