Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

09.01. 2017

Mattias Roock übernimmt das Küchenzepter im Castello del Sole

Von PPS

(Ascona)(PPS) **Mattias Roock kocht ab der Sommersaison 2017 wieder in der Schweiz und zeichnet seit Jahresende 2016 als Küchenchef im Tessiner Castello del Sole in Ascona verantwortlich. Zuvor führte der 36-jährige gebürtige Hamburger für zwei Jahre im Marsa Malaz Kempinski Doha das Küchenzepter und brachte das Luxushaus erfolgreich zur Eröffnung**.

Die berufliche Laufbahn des jungen Deutschen verlief stets geradlinig und zielstrebig. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Kempinski Hotel Atlantik Hamburg führte Roock’s Weg zum ersten Mal ins Tessin, wo er im Hotel Giardino als Jungkoch tätig war. Es folgten mit der Anstellung bei Gordon Ramsey at Claridge’s weitere wichtige Stationen in seiner Laufbahn, die er durch den Küchenmeister sowie einer Ausbildung am Culinary Institute of America in Kalifornien und New York weiter ausfeilte.

Davor machte sich Roock bereits als Olympiasieger mit der deutschen Jugend Nationalmannschaft sowie als Kochweltmeister einen Namen. So war es auch wenig verwunderlich, dass es für ihn die Karriereleiter zügig empor ging. Nach zwei Jahren als Sous Chef im Steigenberger Frankfurter Hof stand der damals 26-jährige als Executive Sous Chef am Herd des Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz. Im selben Haus übernahm er nach drei erfolgreichen Jahren von 2009 bis 2013 die Verantwortung als Executive Chef und erkochte sich dort mit seinem kulinarischen Team zahlreiche Gault Millau Punkte und einen Michelin-Stern.

Nach seiner Zeit in St. Moritz blieb er Kempinski treu und wechselte als Executive Chef ins Grand Kempinski Hotel Shanghai, wo er für das Re-Branding und den kulinarischen „Take-Over“ verantwortlich war.

Dank seiner weitreichenden Erfahrung und seinem grossartigen Talent, beides zu beherrschen - die Geschicke von Grossbanketten sowie das Wirken in individuellen Restaurantkonzepten, holte ihn Kempinski für die Eröffnung des Marsa Malaz Kempinski nach Doha, wo er von 2014 bis 2016 das Hotel erfolgreich eröffnete und mit vielen Auszeichnungen positionierte.

Roock folgte sodann im 2016 dem Ruf der Schweiz und nimmt freudig die neue Herausforderung im Castello del Sole an. Der gebürtige Hamburger wird auch dort erneut seine Fähigkeit unter Beweis stellen, regionale Produkte mit einer Leichtigkeit so zu kombinieren, dass wahrlich ein Kunstwerk auf den Tellern entsteht. Seine Leidenschaft gilt dabei ganz besonders der Italienischen Küche, die er im Tessin in vollen Zügen ausleben kann, zumal Roock mit den eigenen Produkten aus den Gärten des Castello del Sole und der Terreni alla Maggia seinen Gerichten eine ganz besondere Note mit auf den Weg geben wird.

Auf die kulinarischen Meisterwerke von Mattias Roock dürfen sich die Gäste ab dieser Saison freuen. Sein Kochstil, einer vortrefflich gelungenen Liaison aus Raffinesse und eleganter Bodenständigkeit wird mit Sicherheit für so manches unvergessliches Geschmackserlebnis sorgen.

Der 36-jährige ist verheiratet und Vater einer vierjährigen Tochter. Ausgleich zur kulinarischen Berufung findet er im Kreise seiner Familie, in der Natur und beim Sport.

Über die Organisation:

Über das Castello del Sole

Das Castello del Sole ist ein Fünf-Sterne-Hotel in Ascona in der Schweiz. Das mediterrane Ambiente und die Einzigartigkeit des über 100 000 m² grossen Parks mit direktem Seeanstoss verzaubern jährlich unzählige Gäste aus dem In- und Ausland. Einzigartig auch die Kombination mit dem zum Hotel gehörenden 130 Hektaren grossen Lanwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia, welcher nebst Wein und Getreide auch den bekannten „Loto Risotto“ produziert.

Die 41 luxuriösen Junior-Suiten und Suiten sowie die 37 Doppel- und Einzelzimmer sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet

Die Kochkünste von Matthias Roock werden in den Restaurants "Locanda Barbarossa" und "Tre Stagioni" oder an lauen Sommerabenden auf der Terrasse unter uralten Himalaya-Zedern serviert.

Im Castello "SPA & Beauty" steht dem Gast eine 2500 m² umfassende Wellnessanlage der Extraklasse mit Innen- und Aussenschwimmbad, Whirlpool, Bewegungsbecken, Hydropool, diversen Saunen, Kneippweg, Fitness- und Gymnastikraum sowie einer SPA-Suite zur Verfügung. Dem sportlichen Gast bietet das luxuriöse Hotel zudem mit Finnenbahn, Tennisplätzen und Tennishalle, mit Bikes und einem Putting- und Pitchinggreen ein weit reichendes Angebot. Der angrenzend gelegene Golfplatz des Golf Club Patriziale di Ascona gehört zu den weltweit renommiertesten Adressen für Golferinnen und Golfer.

Für ein exklusives See-Erlebnis steht neu ein hoteleigenes Frauscher-Boot für bis zu 12 Personen zur Verfügung.

Eigentümerin des Castello del Sole ist die IHAG Holding, eine unabhängige Firmengruppe in Familienbesitz. Die IHAG Holding verfügt über verschiedene Beteiligungen im Immobilienbereich. Neben dem Hotel Castello del Sole zählt der Stockerhof in Zürich sowie das Hotel Storchen Zürich und die Terreni alla Maggia in Ascona zum Portfolio der Holding. Weitere Informationen unter castellodelsole.ch und ihagholding.ch

Pressekontakt:

Castello del Sole Ascona
Via Muraccio 142
6612 Ascona
castellodelsole.ch

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/mattias-roock-uebernimmt-das-kuechenzepter-im-castello-del-sole*