

Klein aber fein



von links:

Christian Walter
Florian Vogel
Hendrik Franz
Tien van Nguyen
Aili Berhäll
Silvo Petras

Unsere Hauptakteure im Camers Schlossrestaurant

Florian Vogel ...

... ist als Chef de Cuisine der Herr über die Küche im Keller- gewölbe des altherwürdigen Schlosses und inspirierende Kraft des Camers Schlossrestaurants. Mit viel Erfahrung in unterschiedlichen Gourmetrestaurants hat Herr Vogel 2015 den Kochlöffel von dem Altmeister Fritz Schilling übernommen und maßgeblich zum neuen Konzept des Camers Schlossrestaurants und zum Stern beigetragen.

Hendrik Franz...

...unterstützt Florian Vogel als Souschef mit großem Engagement und Liebe zum Detail. Der gebürtige Hannoveraner hat lange in den Küchen unterschiedlicher Kempinski Häuser von Hamburg bis München gearbeitet, ehe er in der Küche des Camers Schlossrestaurants seine neue kulinarische Heimat gefunden hat.

Christian Walter ...

... ist der Wunschkandidat des Küchenchefs, um auch in der Patisserie auf höchstem Niveau zu kochen. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Elefanten absolvierte Herr Walter unter anderem Stationen im Hotel Adler Asperg, im Restaurant Breitenbach oder im Schloss Loersfeld. Mit immer wieder neuen Impulsen überrascht Herr Walter auch noch seinen Küchenchef.

Tien van Nguyen...

...ist unsere Küchenverstärkung aus Vietnam und nicht nur für das hausgemachte Tofu oder die selbst angebauten Sojasprossen verantwortlich. Herr Nguyen bringt seine gastronomische Erfahrung aus seiner Heimat Berlin und aus der Küche der Gästebetreuung der Swiss RE ins Team des Camers Schlossrestaurants ein und sorgt an der einen oder anderen Stelle für einen leicht asiatischen Touch im altbayerischen Gemäuer.

Aili Berhäll ...

... aus der Stadt, die es nicht gibt (Bielefeld), ist ausgebildete Konditorin und eine Meisterin im Zuckerziehen und verstärkt die Camers Schlossküche auf dem Posten des Gardemangers und in der Patisserie. Ihre Goldmedaille von der Internorga in Hamburg 2016 für Ihr Marzipanschaustück hat in unserer Küche einen Ehrenplatz.

Silvo Petras ...

... ist unser derzeitiger Koch-Azubi im Camers. Er ist bis Dezember 2017 Mitglied unseres Teams.



Klein aber fein



von links:

Iris Geier
Silvio Bavelos
Elisa Wißwe

Unsere Hauptakteure im Camers Schlossrestaurant

Iris Geier ...

... ist als Restaurantleitung des Camers Schlossrestaurants die Konstante des Gourmetrestaurants in Hohenkammer. Bereits unter Fritz Schilling – das Restaurant hieß noch „Restaurant Schloss Hohenkammer“ und wurde von Käfer betrieben – hatte sie die Restaurantleitung inne. Nach einem kurzen Ausflug zur Weinlände in Rosenheim kehrte die gebürtige Wolnzacherin zurück zur Schloss Hohenkammer GmbH und war inspirierende Kraft für den Neubeginn des Camers und des Umzugs in das Schlossgewölbe.

Silvio Bavelos ...

... verstärkt das Serviceteam um Iris Geier. Der Breisgauer hatte Restaurantfachmann in Ingolstadt gelernt, ehe er über das Grand Restaurant „M“ im Maritim Hotel Berlin in die Gourmetgastronomie übersiedelte und nach den Stationen im 2-Sterne Restaurant Fischers Fritz in Berlin und das Cinco by Paco Pérez seit 2016 das Camers Serviceteam verstärkt. Der frischgebackene Vater und Weinkenner überzeugt unsere Gäste durch seine Fachkunde und sein immer freundliches aber zurückhaltendes Wesen.

Elisa Wißwe ...

... ist gefühlt ein Schloss Hohenkammer Eigengewächs. Angebaut in Osterburg, gereift im Marc Aurel Spa & Golf Resort in Bad Gögging und seit 2012 im Schloss Hohenkammer veredelt, verstärkt Frau Wißwe den Service im Camers Schlossrestaurant seit 2017.

