



Neuer, hoch dekoriertes Executive Chef im ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel setzt frische Akzente

ERMITAGE goes Italia: Kulinarik lokal und leidenschaftlich, frisch und geradlinig

Kein Unbekannter ist Giuseppe Colella, der neue Executive Chef im ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel in Gstaad. Geboren in Ischia, hat er im Luxusdorf inmitten des Berner Oberlandes seine Wahlheimat gefunden. Hier lebt der sympathische Vater von drei Töchtern seit 15 Jahren – und hat schon etliche kulinarische Spuren hinterlassen. Zuerst im Grand Hotel Park Gstaad, dann im Hotel HUUS („La Vue“) mit einigen Auszeichnungen. Seit November 2022 wirkt er nun als neuer Executive Chef im ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel. An der Seite einer 20-köpfigen Küchenbrigade, geführt vom Piemonteser Andrea Gaia. Ein spannendes italienisches Gipfeltreffen: Die Welt von Polenta, Steinpilzen und Trüffeln trifft auf den Meister der Pasta und der ultraleichten Fisch-Küche, als der Colella bekannt ist. Zwei mit ganz viel Humor und noch mehr italienischer Leidenschaft haben sich da gefunden. Wichtig für Giuseppe Colella: wo es geht lokale Produkte und der respektvoll-nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln. Sein Stil zeigt sich frisch, geradlinig und Kräuter-betont. Sein Credo: „Fünf Zutaten reichen auf einem Teller!“ Sein Ziel: „Dass die Gäste wegen der ERMITAGE-Küche wiederkommen!“ Sei es als Hotelgast oder à la carte.

Kurztext: 1208 Zeichen

Wenn sich zwei Italiener aus unterschiedlichsten Regionen in Gstaad und das Saanenland verlieben, kommt eine spannende mediterrane Kulinarik heraus, die dennoch tief im Berner Oberland verwurzelt ist – mit vielen frischen lokalen Produkten. Denn niemand weiss besser, wo man sie einkauft, als das neue ERMITAGE-Dreamteam Giuseppe Colella und Andrea Gaia. Stehen doch beide in engem Austausch mit einheimischen Produzenten. Die Liebe zu Polenta, Ravioli und Steinpilzen bringt Andrea mit, die zur Inselküche aus Ischia Giuseppe: Stark und robust ist sie, verbindet Meer und Land, Fisch und Fleisch, Pasta und Gemüse. Beim Glas Lieblings-Barolo treffen beide sich in Andreas piemontesischer Heimat wieder.

15 Jahre in Gstaad, 16 GaultMillau-Punkte im Grand Park Hotel

Ein italienischer Vollblut-Koch ist Colella – mehrfach ausgezeichnet und sehr erfahren. In den letzten Jahren wirkte er zuerst im Grand Hotel Park Gstaad, wo er mit fantastischen Pasta-Kreationen und einer delikaten Fischküche 16 GaultMillau-Punkte erkochte, der ihm „überragende Qualität“ sowie „vollendete Leichtigkeit und Eleganz“ bescheinigte. Danach ging er als Küchenchef ins Gstaader Hotel HUUS (Restaurant „La Vue“). 1974 auf Ischia geboren, sammelte er anfangs kulinarische Erfahrungen auf seiner Heimatinsel und kam später über das Four Seasons in Mailand und das Kempinski Adlon in Berlin ins 5-Sterne-Hotel Amigo in Brüssel. Wo er als Executive Chef de Cuisine wirkte, bevor er 2007 in Gstaad eine neue Heimat fand. Beruflich wie privat. Hier lässt er sich kulinarisch inspirieren – und geht in seiner Freizeit gerne mit den drei Töchtern in den Bergen wandern.

Klare, geradlinige Küche – gerne als Überraschungsmenü am „Chefs Table“

Die „bodenständige, warme Atmosphäre“ liebt er schon jetzt am ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel, in dem er seit November 2022 als Executive Chef wirkt. Mit Hoteldirektor Romuald Bour verbinden ihn 15 Jahre enge Freundschaft und anregender Austausch. Mehr als Sterne, Hauben und Punkte bedeutet ihm hier, dass „die Gäste künftig wegen der ERMITAGE-Küche wiederkommen – die Hotelgäste wie die Einheimischen aus Gstaad!“ Und, „dass alles die gleiche hohe Qualität besitzt“. Sprich: Ein einfaches Sandwich muss für ihn ebenso gut schmecken wie ein hochwertiges Filetstück. Beste, nachhaltig-regionale Produkte stehen im Fokus seiner Küche. Fünf Haupt-Zutaten seien allerdings genug auf einem Teller, denn Geschmacksnuancen dürfen sich in Colellas betont klar-geradliniger Küche nicht überdecken. Für Akzente sorgen allenfalls Kräuter, raffiniert eingesetzt.

Der Tipp: Das Überraschungsmenü am „Chefs Table“ in der ERMITAGE-Küche – ganz individuell, in ungezwungener Geniesser-Laune und mit vielen Tipps und Tricks von Giuseppe Colella. Selbstverständlich angepasst an Allergien und Nahrungsgewohnheiten (vegetarisch o.ä.). Giuseppe Traum? Im Sommer auf der ERMITAGE-Terrasse live grillen – weil die Stimmung zwischen Biotop und Bergblick so unvergleichlich ist.

Die ERMITAGE-Küche steht im Rahmen der Halbpension wie à la carte Hotel- und externen Gästen offen – in den ERMITAGE-Stuben und der stylischen Hotelhalle mit „Bärgblick“. **Langtext: 4410 Zeichen**

Infos: ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel, CH-3778 Gstaad-Schönried, Tel. +41/ (0)33/ 7480430, welcome@ermitage.ch, www.ermitage.ch

Pressematerial zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)

