

Medienmitteilung der Kongresshaus Zürich AG vom 15. Oktober 2020

Spitzengastronomie im neuen Kongresshaus Zürich

15.10.2020 / Die Kongresshaus Zürich AG (Zurich Convention Center Ltd.) setzt mit dem Eintritt von Patrick Hetz ein klares Zeichen: Ein Bekenntnis zur Spitzengastronomie. Der versierte Executive Chef verantwortet ab dem 1. Februar 2021 das Angebot kreativer Gerichte im neuen Kongresshaus Zürich.

Patrick Hetz hat sich in den letzten 18 Jahren einen beeindruckenden Leistungsausweis erarbeitet, vor allem im internationalen Luxussegment. Zuletzt war er als Executive Chef für das rund 45-köpfige Küchenteam in den fünf Outlets des Waldhaus Flims verantwortlich. Zuvor war er sechs Jahre im The Dolder Grand ebenfalls in grösstenteils leitender Funktion als Sous Chef Banquet und Chef à la carte tätig und wurde mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. «Mit Patrick Hetz gewinnen wir einen sympathischen Executive Chef mit einem beachtlichen Leistungsausweis auf dem internationalen Parkett», sagt Direktor / CEO Roger Büchel.

Nachhaltigkeit – auch kulinarisch

Der gebürtige Österreicher fühlt sich sowohl in der internationalen als auch in der regional-alpinen Küche wohl; schweizerische Klassiker fehlen in seinem sehr breiten Repertoire selbstverständlich ebenfalls nicht. Worauf er im Kongresshaus Zürich den Schwerpunkt legt, will er noch nicht preisgeben. «In meiner Küche stehen die Gäste im Zentrum – diese gilt es zu begeistern», sagt der versierte Macher. Direktor / CEO Roger Büchel verrät: «Wir verfolgen auch in der Gastronomie eine Nachhaltigkeitsstrategie. Das wird sich bei der Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten und einem ideenreichen Angebot vegetarischer und veganer Gerichte widerspiegeln.»

Neuaufbau der Küchencrews

Patrick Hetz bringt auch beim Aufbau von Küchencrews Erfahrung mit. Dies wird die erste Zeit seines Engagements in Anspruch nehmen, denn er verantwortet den Aufbau und die Leitung des Banquet- und Restaurantküchenteams: «Das ist ein intensiver Prozess, den ich gerne selber in die Hand nehme. Denn nur ein Top-Team erzielt Top-Ergebnisse», ist Hetz überzeugt. «Giedo Veenstra, seit Juli als Chief Culinary Officer im Amt, und Patrick Hetz als Executive Chef bilden zusammen mein kulinarisches Dreamteam», freut sich Direktor / CEO Roger Büchel.

Kulinarik mit einzigartigem See- und Alpenpanorama

Im ersten Stock des Kongresshauses Zürich mit einzigartiger See- und Alpenpanoramansicht geht derzeit der Innenausbau für das neue Terrassen-Restaurant über die Bühne. Das Interior Design kommt aus der Schmiede des renommierten Zürcher Büro Grego. «Zu diesem Bijou an bester Lage verraten wir im Frühjahr 2021 mehr», stellt Chief Culinary Officer Giedo Veenstra in Aussicht.

[Link zum Portraitfoto von Patrick Hetz](#)

Die Nähe zur weltberühmten Zürcher Bahnhofstrasse und der Blick über den Zürichsee auf die Schweizer Alpen machen das **Kongresshaus Zürich** zu einem Treffpunkt, den niemand vergisst: Hier finden internationale Kongresse der Wissenschaft oder der Medizin statt, Konferenzen von Verbänden und Grossfirmen ebenso wie Generalversammlungen, Firmenpräsentationen, Roadshows oder Ausstellungen, aber auch Businessstreffen und Sitzungen sowie kulturelle Anlässe. Im Kongresshaus gehen Firmenchefinnen und Wissenschaftler, Start-up-Unternehmerinnen und Kleinaktionäre ein und aus. Die Aktiengesellschaft **Kongresshaus Zürich AG** ist eine nicht kotierte Publikumsgesellschaft mit über 1'000 Aktionären (ISIN: CH0001514501). Infolge Sanierung des denkmalgeschützten Gebäudes hat das Kongresshaus Zürich den Betrieb ab Sommer 2017 eingestellt und wird im Juni 2021 die Türen wieder öffnen.

Für weitere Auskünfte:

Roger Büchel, Direktor / CEO

Roger.Buechel@kongresshaus.ch, +41 44 206 36 36

www.kongresshaus.ch