



PRESSEINFORMATION

Godesburger ab März mit Schweizer Spitzenkoch

Stabwechsel im Godesburger - Schweizer Spitzenkoch übernimmt Gastronomieleitung

Bonn| Bruno Straub übernimmt ab März 2018 die Leitung des Godesburger, Deutschlands erstem inklusiven Better- Burger Restaurant. Chef Bruno, wie ihn Freunde der Kochkunst nennen, bringt jede Menge Erfahrung aus der Internationalen Gastronomie und Hotellerie mit.

Lisa Bachmann von der Geschäftsstelle bonn-rhein-sieg-fairbindet traf sich zum Interview mit dem Spitzenkoch und Geschäftsführer Wolfgang Pütz. Und wo? – Natürlich direkt im Godesburger.

Herr Pütz, was verbinden Sie mit dem Stabwechsel im Godesburger?

Wir sind sehr glücklich, mit Herrn Straub einen außerordentlich und international erfahrenen Spitzenkoch für unser Leuchtturmprojekt „Godesburger“ gefunden zu haben. Es zeigt sehr deutlich, dass unser Anliegen „Schaffung eines inklusiven Arbeitsmarktes“ immer mehr Resonanz und Zustimmung findet. Ab sofort ist der Godesburger nicht mehr nur Deutschlands erster inklusiver Burger, sondern auch Deutschlands erstes Better-Burger-Restaurant mit Schweizer Spitzenkoch.

Herr Straub, Ihr Lebenslauf klingt unglaublich spannend: Schweiz, Amsterdam, Asien, Bad Honnef, Rhöndorf und jetzt Bad Godesberg. Wie ist es dazu gekommen?

Ich habe meine Ausbildung als Koch im Schweizer Nobelskiort Lenzerheide gemacht. Eine tolle und vor allem lehrreiche Zeit. Danach arbeitete ich in den bedeutendsten Häusern in der Schweiz. Eine Anfrage vom Hilton Hotel Amsterdam zog mich schließlich in die Niederlande, bevor ich dann in Top-Hotels nach Asien ging. Erst arbeitete ich im Ramada Hotel Manila, dann kamen das Singapore Mandarin und Hong Kong Shangrila Hotel. Als einer der jüngsten Küchenchefs in Asien kochte ich in Korea im Westin Hotel Seoul.

Und wie ging es dann weiter?

Nach meiner Station in Korea wechselte ich ins Shangrila Hotel Bangkok. Das Hotel zählte damals zu den Top 10 Hotels der Welt - eine Ehre für mich. Danach ging es weiter im Gran Melia Hotel in Jakarta, bevor es mich wieder nach Bangkok zog. Diesmal in das Plaza Athenée Hotel. Ein tolle Zeit und das nicht nur von der Erfahrung, die ich in der chinesischen, indonesischen und der übrigen internationalen Küche machte, sondern auch durch das gemeinsame Arbeiten mit vielen wunderbaren Menschen aus all diesen Ländern, die respektvoll mit einander Hand in Hand arbeiteten.

Unter Ihren Gästen in diesen herausragenden Spitzenhotels waren bestimmt auch viele berühmte Persönlichkeiten, oder?

Ja, in der Zeit bekochte ich tatsächlich Staatsoberhäupter und berühmte Hollywoodstars. Die italienische Filmschauspielerin Sophia Loren hatten wir beispielsweise zu Gast und auch den indonesischen Präsidenten.



Klingt nach einer aufregenden Zeit. Was zog Sie dann wieder zurück nach Europa?

Meine Frau und ich waren uns einig, dass wir mit unseren Kindern in Deutschland leben wollten. Im Jahr 2000 zogen wir dann mit der Familie nach Bad Honnef. Mit meiner internationalen Erfahrung als Culinary Chef leitete ich von da an die Gastronomie-Outlets der Internationalen Fachschule Bad Honnef.

Gleichzeitig unterrichtete ich die Hotelfachstudenten theoretisch und praktisch im Bereich „Food & Beverage“. Die Arbeit mit den Studenten hat mir immer viel Spaß gemacht. Doch irgendwann kam ich an den Punkt, mich selbständig machen zu wollen. Zuerst pachtete ich das Restaurant „Alte Kapelle“ in Rhöndorf. Wir hatten dort sehr gute drei Jahre. Dann erwarben wir das Hotel und Restaurant „Bergblick“. Ein kleiner, aber feiner und gut etablierter Hotelbetrieb, in dem natürlich Spezialitäten aus der Schweiz und Asien nicht fehlen durften.

Nun haben Sie wieder ein neues und spannendes Projekt vor sich – Gastronomieleiter im Godesburger. Was reizt Sie am Godesburger?

Das Konzept vom Godesburger, Deutschlands erstem inklusiven Better-Burger Restaurant, hat mich von Anfang an überzeugt. Es ist ein Betrieb, der schon sehr gut bekannt ist und wirtschaftlich gut läuft. Ich finde es schön zu sehen, wie Menschen mit und ohne Behinderungen Seite an Seite gemeinsam arbeiten und ein tolles Ergebnis zustande bringen. Jetzt geht es darum, dem Godesburger neue Akzente zu verleihen, die Produkte zu verfeinern und die Palette zu erweitern. Ich freue mich sehr darauf!

Werden wir die internationale Erfahrung aus den Küchen der Welt auch zukünftig im Godesburger auf dem Tisch finden?

Mit Sicherheit. Da wird uns bestimmt noch einiges Schönes, Leckeres und Neues einfallen. Lassen Sie sich überraschen.

Godesburger – Deutschlands erstes inklusives Better-Burger-Restaurant

Im „Godesburger“, Deutschlands erstem inklusiven Better-Burger Restaurant, arbeiten 7 Menschen mit und 5 Menschen ohne Behinderung Seite an Seite. Nicht nur das selbstverständliche inklusive Miteinander, auch die Nachhaltigkeit im Produktbereich sowie ökologische Aspekte liegen dem Better-Burger-Restaurant am Herzen. Der „Godesburger“ wird unter anderem durch die Stadt Bonn, die „Aktion Mensch“ und den LVR gefördert. Er wurde 2016 vom „Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales des Landes NRW“ mit dem Inklusionspreis NRW ausgezeichnet und ist Teil der Initiative bonn-rhein-sieg-fairbindet. www.godesburger.de

Weitere Infos:

Lisa Bachmann, Geschäftsstelle bonn-rhein-sieg-fairbindet
bachmann@bonner-verein.de | Tel.: (0228) 9753-115
Pfaffenweg 27 | 53227 Bonn

Bilder im Anhang:



Bildunterschrift v.l.n.r.: Godesburger Geschäftsführer Wolfgang Pütz und Gastronomieleitung Bruno Straub



Bildunterschrift v.l.n.r.: Godesburger Geschäftsführer Wolfgang Pütz und Gastronomieleitung Bruno Straub