



Unser Küchenchef Herr Maurice Kirchner

Lieber Herr Kirchner, vielen Dank, dass Sie sich Zeit für unsere Fragen genommen haben. Wie würden Sie Ihre Philosophie beschreiben?

Im Focus ist natürlich die Regionalität. Wir haben einmalige Produkte, die wir freudig präsentieren wollen, aber auch einige internationale Produkte, die in unserer Küche nicht fehlen dürfen.



Was ist Ihnen wichtig?

Mir ist die Einhaltung ethischer Grundlagen wichtig. Schon beim Einkauf der Lebensmittel muss auf artgerechte Haltung, Qualität, Lagerung und Herkunft geschaut werden.

Hinzu kommen der Respekt und die Sorgfalt im Umgang gegenüber dem Produkt, aber auch gegenüber den Freunden, Kollegen, Gästen, Lieferanten, Tieren und der Natur.

Was führt Sie zum Chiemsee?

Da ich am Bodensee geboren wurde und in Schleswig-Holstein aufgewachsen bin, habe ich eine große Affinität zu Wasser! Schon als Junge hat es mich erfreut, aus dem Küchenfenster zu schauen und Wasser zu sehen.

Im Laufe meiner Reise um die Welt habe ich zum Glück auch die schönen Seiten der Berge genießen dürfen.

Jetzt wohne ich schon 5 Jahre im wunderschönen Oberbayern, deshalb sind die kombinierten Kulissen der Chiemgauer Alpen und dem bayrischen Meer ein fantastischer Ort, um kreativ zu sein.

Was sind Ihre kulinarischen Ziele?

Eine frische regionale und saisonale Küche, vereint mit nationalen und internationalen Klassikern neu interpretiert.

Immer, wenn ich Zeit habe, fahre ich durch die Gegend und besuche/suche regionale und internationale Erzeuger.

Eins meiner Ziele ist, einen Großteil der Produkte, die ich hier in der Küche verarbeite, aus der Region zu beziehen. Kombiniert werden Sie dann auch schon mal mit internationalen Köstlichkeiten.

Vielen Dank, Herr Kirchner!