

PRESSEINFORMATION

Der Pasta-Koch von VILA VITA Marburg



© VILA VITA Marburg

Felix Riehl erzählt im Interview von seiner abwechslungsreichen Tätigkeit bei VILA VITA Marburg, worauf es ihm beim Kochen ankommt und welche Trends er sieht.

Frankfurt am Main / Marburg, 05. April 2022 – Er arbeitet seit fast zehn Jahren für VILA VITA Marburg als Koch. Mittlerweile war er für alle Outlets des Unternehmens tätig; seit vier Monaten ist Felix Riehl (31) Küchenchef im Restaurant OLIVA mediterran des Hotels VILA VITA Rosenpark. Seine Spezialität ist die Zubereitung von Pasta. Davon und wie seine Pläne für die Gastronomie aussehen, berichtet er im Interview.

Herr Riehl, haben Sie schon immer ein Faible für Pasta gehabt?

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

Eigentlich habe ich früher eher deftige Sachen gemacht. Rouladen, Kartoffelsalat, auch mal eine Tomatensoße. Das war als Kind, als ich mit meinen Eltern und mit meiner Oma viel gekocht habe. Damals bin ich auf den Geschmack gekommen und nach einem Restaurant-Praktikum wusste ich: Das ist mein Ding. Ich kann kreativ sein, muss auf den Punkt abliefern, darf im Team arbeiten. Als Koch kann ich ausleben, wie ich bin.

Und wie kam es, dass Sie sich auf Pasta spezialisiert haben?

Das hat sich so ergeben. Wir machen bei VILA VITA alles selbst, auch die Pasta. Und hier konnte ich mich ausprobieren, all meine Kreativität mit einbringen. Es ist erstaunlich, wie gut manche Sachen zusammen schmecken, von denen man nicht gedacht hat, dass sie passen würden. Beispielsweise Trüffelpüree- oder Garnelen-Pasta oder auch Eigelbravioli mit Rote Beete-Püree.

Eigelbravioli?

Ja, die sind total lecker. Sie nehmen den Ravioliteig, füllen in die Mitte das Püree und geben dann das komplette, rohe Eigelb in die Mulde. Anschließend die Ravioli schließen und kochen. Wenn die Ravioli gegessen werden, läuft das Ei aus. Ein Genuss! Gehört zu meinen Lieblingsgerichten. Total lecker finde ich auch Kürbisravioli, die wir komplett vegan zubereiten, mit Kürbispüree und Kürbiskraut für den Crunch. Die Möglichkeiten sind unendlich.

Sie scheinen ganz begeistert von Ihrem Job zu sein. Wie sieht es mit Ihrem Arbeitgeber aus?

Damit bin ich auch sehr zufrieden. Denn im Gegensatz zu anderen Arbeitgebern ist die Vielfalt bei VILA VITA sehr groß. Jedes der sechs Restaurants ist einzigartig, jedes bietet etwas anderes, die Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln, sind enorm. Von der Eventgastronomie in der Kulturscheune, über Gourmetküche im Esszimmer und regionale Küche im Waldschlösschen bis hin zur Vielfalt im Hotelrestaurant. Und auch hier reißt die Abwechslung

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

nicht ab: Wir bereiten Menüs zu, Buffets oder auch à la Carte-Gerichte: bei VILA VITA kann man als Koch wirklich alles machen und dieses Komplettpaket finde ich superspannend.

Was möchten Sie denn in Ihrer neuen Stelle als Chefkoch des Hotelrestaurants OLIVA machen?

Erstmal muss ich lernen alle geforderten Tätigkeiten unter einen Hut zu bringen: organisieren, koordinieren und in der Küche stehen und kochen. Zudem will ich langsam wieder zur Normalität zurückkehren, denn nach der Pandemie wurden einige Aktivitäten heruntergefahren. Ich möchte wieder verstärkt Live-Cooking-Stationen einführen oder eine große Barbecue-Station, einfach mehr Entertainment am Gast anbieten.

Und welche Ziele haben Sie für die Zukunft?

Ich möchte mit meinem Team – wir sind insgesamt 25 – alle happy machen. Unsere Gäste sollen zufrieden sein, ihre Erwartungen erfüllt bekommen. Dann kommen sie auch wieder. Und wenn das Restaurant jeden Abend voll ist, dann weiß man, man hat alles richtig gemacht.

Noch eine letzte Frage: Schauen Sie für uns in die Glaskugel – in welche Richtung wird sich die Gastronomie entwickeln?

Ich glaube, dass sich immer mehr Menschen gesünder und bewusster ernähren wollen. Sie wollen wissen, wo ihre Produkte herkommen und welche Inhaltsstoffe sie haben. Dieser Trend wird sich fortsetzen, wobei auch die vegetarische und vegane Küche weiterhin im Aufwind bleibt.

Weitere Informationen unter: www.vilavitamarburg.de

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

Über VILA VITA Marburg

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet VILA VITA am Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Portfolio: Das **VILA VITA Rosenpark** ist ein mehrfach ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen, zwei Restaurants, einer Bar sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool. Das **Congresszentrum Marburg** für bis zu 500 Teilnehmer sowie das **Hofgut Dagobertshausen** mit Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 300 Personen bieten den idealen Rahmen für jede Veranstaltung. Zur **VILA VITA Kulinarik** gehören vier weitere Restaurants, zwei Cafés, ein Bistro & Eisbar sowie ein Feinkostgeschäft. Das **Weingut am Nil** in der Pfalz bereichert die VILA VITA-Welt mit ausgezeichneten Weinen. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der **VILA VITA Hotel & Touristik GmbH**. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und eins in Portugal.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com