

Meet the Chef !

Marcus Schleicher – kulinarisches Feuer in allen Töpfen

13 Gault Millau Punkte sind für ihn nur die Herausforderung sich selbst auch weiterhin zu übertreffen, davon können die Gäste seiner Restaurants „Ustaria“ und „ Voyage“ und „Bodega“ in der Design and Style Welt des Hotels Misani in Celerina ausgehen und werden nicht enttäuscht. Marcus Schleicher ist nicht nur Küchenchef sondern Koch aus Leidenschaft, der sein Können von der Pike bis zur Perfektion vorangetrieben hat. Namhafte Sterne-Häuser, wie das Arabella Grand Hotel*** in Frankfurt, wo er in den süßen Künsten der Patisserie unterwiesen wurde (heute The Westin Grand Frankfurt), und gekrönte Küchen, wie das Hotel Alpenblick in Wilderswil mit 17 Gault Millau Punkten, gehören zu den Stationen seiner Meisterschaft. Seit Sommer 2006 hält der gebürtige Hesse nun im Misani ein kulinarisches Feuerwerk mit feinsten Nuancen und exotischen Varianten der bündnerischen ebenso wie der weltweiten Küche bereit.**

Ein guter Jahrgang, zumindest für Köche, muss das Jahr 1970 gewesen sein, in dem Marcus Schleicher in Ehringshausen im Lahn/Dill Kreis das Licht der Welt erblickte. Nach Abschluss der Realschule war der Weg frei für seine Passion. Schleicher absolvierte eine Kochlehre im Hotel Wetzlarerhof und machte damit seine ersten Schritte zum Meisterkoch. Danach folgten namhafte Stationen wie das Schlosshotel Kronberg (Member of the leading Hotels of the World) und das Stern-dekorierte Gourmetrestaurant „Die Ente von Lehel“ in Wiesbaden, das zudem mit 16 Gault Millau Punkten bewertet ist. Im Arabella Grand Hotel in Frankfurt erlernte er mit dem ihm eigenen Willen zur Perfektion das filigrane Handwerk der Patisserie. Seine Flexibilität stellte er im Hotel de la Plage auf der britischen Insel Jersey unter Beweis. Als Tournant sorgte er dort für Qualität in allen Bereichen der Küche – von der Patisserie über die kalte Küche bis hin zu Beilagen und Soßen. Ein weiterer Meilenstein war für Marcus Schleicher seine Tätigkeit für das „Hotel Altes Amtsgericht“ in Braunfels (13 Gault Millau Punkte), wo er mit der Wiedereröffnung des 4-Sterne-Hotels eine wichtige Funktion in der Küche einnahm. Auf

schweizerischem Boden bewährte er sich schon im „Hotel Jungfrau“ in Wengen und im Hotel Alpenblick, wo er zwei Jahre als Sous Chef in der mit 17 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Küche fungierte.

Ein reicher Erfahrungsschatz also, den Marcus Schleicher seit 2006 in der „Bodega“, „Ustaria“ und dem „Voyage“ mit Kreativität und hohen Qualitätsstandards einfließen lässt. Selbst die Wahl der frischen Engadiner Kräuter überlässt er nicht dem Zufall sondern sammelt sie selbst an den unberührten Wiesen und Bachläufen der Umgebung, so handverlesen dürfen sie dann zum Beispiel neben Schleichers berühmter teegeräucherten Entenbrust in einem Alpenkräutersalat ihren Rang einnehmen oder dem Puschlaver Kalbsrücken aus dem Niedergar-Ofen mit Kürbisravioli und Wintergemüsen. Sein Temperament tobt sich in der Küche der „Bodega“ aus, wo mediterrane Küche und Tapas-Spezialitäten nicht nur mit einer gut sortierten Weinkarte korrespondieren sondern ein heißblütiges „Savoir Vivre“ erlebbar machen.

Auch privat liebt Marcus Schleicher die Herausforderung: Sein Sportlerherz gehört der Leichtathletik, insbesondere dem Diskus werfen, in dieser Disziplin erreichte er als Athlet der Schweiz bei der Amateur WM der Arbeiter 2005 in Brasilien den 4. Platz, diese wird regelmäßig von der CSIT (Confédération Sportive internationale du Travail) ausgerichtet. Im Winter stellt er seine Ausdauer gern beim Langlauf auf die Probe.

Kurzportrait Hotel Misani:

Relaxt, rebellisch, romantisch, raffiniert, renommiert – im Hotel Misani und seiner Design und Style Welt verschmelzen kosmopolitische Bohème und traditionelle Qualität zu einer erfrischend neuen Einheit. Als eines der 500 besten Hotels weltweit begründen sein inspirierendes Ambiente und kreativer Service im Baukastenprinzip eine neue Ära der Hotellerie. Das 3-Sterne-Superior-Haus in Celerina, nahe dem Hot Spot St. Moritz, steht unter der Leitung von Jürg Mettler, der als innovatives „Enfant terrible“ der Hotellerie schon mehrfach für seine kreativen „Revoluten“ ausgezeichnet wurde. Die Devise für die Gäste lautet „Was Ihr wollt“, für jedes Budget. In 39 Style- und Super Style Rooms mit Themen wie Siam, Waikiki oder Jaipur wird der Gast zum Kosmopolit. Drei urbane Lounges und ständig wechselnde Modern-Art-Ausstellungen verbinden sich ganz selbstverständlich mit einem hohen Qualitätsanspruch und einem persönlichen Service. In den drei hauseigenen Restaurants zergeht die Weltoffenheit auf der Zunge: Europe meets Asia im „Voyage“, helvetischer Charme trifft Raffinesse in der „Ustaria“, heißes Blut und heiße Nächte brodeln in der „Bodega“.

Medienkontakt für weitere Informationen



Vita Marcus Schleicher +++ Seite 3 von 3

Elke Möckel
alavia gmbh
Presseagentur Hotel Misani
Volmerswerther Str. 53
D- 40221 Düsseldorf
Tel. +49 211 300654 -10
Fax +49 211 300654 -40
Email presse.misani@alavia.net
www.alavia.net

Bildmaterial

Bilder in Magazinqualität zur redaktionellen Verwendung erhalten Sie online im Pressebereich unter www.alavia.net. Wenn Sie für die Illustration Ihres Beitrags noch spezifische Fotos benötigen, wenden Sie sich bitte an den aufgeführten Ansprechpartner.