

Bayerwaldhof Bad Kötzing

November 2022 – zur sofortigen Veröffentlichung

Neues Service-Team: „Schlüsselübergabe“ im Sterne-Restaurant „LEOS“

Bereits seit einigen Jahren gehört das Restaurant LEOS zu den Topadressen im Bayerischen Wald. Nun wurde die Serviceleitung in neue Hände gelegt: Mit Roland Vallant als Restaurantleiter und Christina Empl als Chef-Sommelière können sich alle gourmetverwöhnten Gäste auch weiterhin auf Top-Gastgeber, professionelle Beratung und ein kulinarisches Erlebnis freuen.

Auch Küchenchef Stephan Brandl, welcher mit großer Leidenschaft, Kreativität und Fachkenntnis die exklusiven Menüs für das „LEOS“ zaubert, wird von zwei neu ernannten Souschefs unterstützt: Florian Singer und Sascha Erhardt bilden ab sofort die Doppelspitze. Besonders stolz ist Stephan Brandl darauf, dass beide Souschefs schon einige Jahre im Bayerwaldhof tätig sind bzw. waren und aufgrund ihrer hervorragenden Leistung diese Beförderung mehr als verdient haben. Stephan Brandl ist überzeugt: „Mit diesem starken Team werden wir nicht nur unser Angebot im LEOS, sondern auch die kulinarische Leistung im gesamten Haus konsequent weiterentwickeln können. Für uns bedeutet das #nextstepKulinarik.“

Für Alfons Weiß, Hoteldirektor des Hauses, ist es ein besonderes Anliegen, das Bayerwaldhof-Team in allen Bereichen so auszubauen, dass der „Miteinander-Spirit“ im gesamten Haus gelebt werden kann und alle Mitarbeiter die Möglichkeit haben, sich innerhalb des Betriebes weiterzuentwickeln.

So wurde auch Paul Wagner, nach fünf Jahren als Restaurantleiter und Sommelier im Sternerestaurant „Leos“, die Möglichkeit gegeben, sich einer ganz neuen, sehr wichtigen Herausforderung zu stellen. Er verantwortet ab sofort die Themen Digitalisierung, Sicherheit sowie Brandschutz im Haus.

Die Neubesetzungen im Kurzporträt:

Roland Vallant: Roland entfachte seine Leidenschaft zur Hotellerie während seiner Ausbildung zum Hotelfachmann in der Residenz Heinz Winkler. Nach mehreren fachlich orientierten Weiterbildungen sowie Berufsstationen in führenden Hotels sowie Sternerestaurants im deutschsprachigen Raum hatte er zuletzt die Restaurantleitung im Wirtshaus Lilli (Fine Dining – 3 Hauben / 15 Gault-Millau-Punkte) in Österreich inne.

Christina Empl: Christina absolvierte ebenfalls eine Ausbildung zur Hotelfachfrau in der Residenz Heinz Winkler. Im Anschluss sammelte sie in mehreren 5*-Hotels sowie Gourmetrestaurants weitere wertvolle Erfahrungen. Als Chef-Sommelière sowie angehende Weinakademikerin wird sie sich um den Weinkeller im Bayerwaldhof und um die Schulungen für das gesamte Team kümmern.

Florian Singer: Florian ist ein Wiederkehrer in den Bayerwaldhof, worüber sich Küchenchef Stephan Brandl ganz besonders freut. Er hat in der Zwischenzeit wertvolle Erfahrungen in Österreich gesammelt sowie eine Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt absolviert.

Sascha Erhardt: Sascha hat sich seit einigen Jahren überaus respektabel in der Küche von Stephan Brandl hochgearbeitet. Seit mehreren Jahren kocht er neben der Halbpension bereits schon für das LEOS mit.

Der Bayerwaldhof steht für eine sehr innovative Mitarbeiter-Orientierung, und für Alfons Weiß steht diese stets im Vordergrund: „Wir begegnen unseren Mitarbeitern auf Augenhöhe und sehen uns als ‚Bayerwaldhof-Familie‘. Insbesondere in den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass alle Mitarbeiter und das Management zueinanderstehen und Gastgeber aus Leidenschaft sind. Für uns ist nichts selbstverständlich, wir arbeiten jeden Tag an unserem ‚Miteinander-Spirit‘, und so sind wir besonders stolz darauf, in diesen anspruchsvollen Zeiten gleich vier fantastische Top-Kräfte bei uns begrüßen zu dürfen.“

Kurzporträt Bayerwaldhof:

„Das kleine Paradies auf dem Lande“ – so präsentiert sich der Bayerwaldhof seit mehr als 50 Jahren als familiengeführtes, erstklassiges Ferien- und Wellnesshotel in Bad Kötzting. Familie Mühlbauer legt in allen Bereichen höchsten Wert auf Qualität. Bei den 94 Zimmern trifft Eleganz auf bayerischen Charme – verschiedene Kategorien stehen dem Gast zur Wahl. Kulinarisch genießen die Gäste jeden Tag eine ¾-Verwöhnpension und können von elegant bis urig-bayerisch ihren Platz in den neun unterschiedlichen „Restaurantstuben“ finden. Für einen besonderen Anlass wird das Gourmet- und Sternerestaurant LEOS empfohlen. Andere nennen es Wellness – im Bayerwaldhof heißt es Naturadies! Auf 10.500 Quadratmetern des SPA-Bereichs stehen unterschiedliche Wasserlandschaften, die aus eigenen Brunnen gespeist werden, und Sauna- und Dampfwelten zur Verfügung. Die Beautyfarm – mit ausgesuchten, natürlichen Schönheitsprodukten – und ein modern eingerichteter Fitnessbereich runden das Angebot ab.

Pferde und der Bayerwaldhof: Das gehört einfach zusammen. Gäste können Reiterferien – mit und ohne eigenes Pferd – buchen. Der zum Hotel gehörende Reitstall wird von Bayerwaldhof-Inhaber (früherer Springreit-Champion) Thomas Mühlbauer, gemeinsam mit einem kompetenten Stall-Team, sorgfältig gepflegt.

Rund 200 Mitarbeiter sind Gastgeber aus Leidenschaft und leben die Herzlichkeit. Thomas Mühlbauer betont dies immer wieder gerne: „Herzlichkeit ist unser Luxus!“