

BCW Hotels & Resorts GmbH, An den Heilquellen 8, 79111 Freiburg

NIELS MÖLLER WIRD GASTGEBER UND CHEF DE CUISINE DER LUISENHÖHE IN FREIBURG-HORBEN.

- **Das neue Gesundheitsresort Luisenhöhe ab Spätsommer 2022**
- **Niels Möller, Gastgeber und Chef de Cuisine**
„Eine Einladung zur Erfahrung, sich selbst wieder zu erleben“

Freiburg: Am traditionsreichen Standort der Luisenhöhe in Horben bei Freiburg i. Br., entsteht inmitten der einzigartigen Naturlandschaft des UNESCO - Biosphärengebiet Schwarzwald das Neubauprojekt Gesundheitsresort Schwarzwald Luisenhöhe. Ein modernes Resort Hotel, welches mit 61 Zimmern und 22 Suiten seinen Gästen auf einem Hochplateau am Westhang des Schauinsland-Massivs in 600 m Höhe mit einem atemberaubenden 270° Panorama-Blick sowie Lebensräume zum Wohlfühlen und Lebenswelten für einen nachhaltigen gesunden Lebensstil bieten wird. Dabei wird an diesem besonderen Naturenergie-Ort ein vielseitiges Angebot für ein außergewöhnliches Gesundheits- und Naturerlebnis entstehen.

Unter dem Motto „Modern Health & Nature Luxury“ soll den Gästen ein Gesundheits- und Naturbewusstsein mit den „neuen Luxusgütern“ Zeit, Einzigartigkeit, Authentizität, Flexibilität, Kreativität und Individualität erlebbar gemacht werden.

PRESSE-INFORMATION

Datum

9. September 2021

Ansprechpartner

Rüdiger Wörnle

Geschäftsführer BCW Hotels & Resorts GmbH

woernle@gesundheitsresort-freiburg.de

Tel. +49 761 4789 607

Niels Möller

Gastgeber und Chef de Cuisine

niels.moeller@luisenhoehe-hotel.de

Tel. +49 174 3880 089

Internetadresse

www.luisenhoehe-hotel.de

<https://linktr.ee/luisenhoehe>



Niels Möller ist kein unbekannter in der Gastronomie-Szene: Nach seinem Abitur 2011 bestand der 1993 in Niedersachsen, zwischen Bremen und Hamburg geborene Niels Möller 2014 seine Ausbildung zum Koch mit Zusatzqualifikation in Küchen- und Servicemanagement im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe*. Kurz danach zog es ihn für zwei Jahre auf Sylt, wo er im 5-Sterne-Luxushotel, „Söl'ring Hof** in Rantum“, als Commis de Cuisine und Demi-Chef de Partie erstmals den aus Schramberg stammenden, mit zwei Michelinsterne ausgezeichneten, Johannes King traf. Seine nächste Station führte den talentierten Möller bis Sommer 2019 in die Niederlande in das Drei-Sterne-Restaurant „De Librije*** in Zwolle“, wo er sich als Chef de Partie und Souschef weiter „veredelte“. Im Juli 2020 bestand Niels Möller, mittlerweile viersprachig (DE, EN, NL, F) an der Hotelfachschule in Heidelberg seine Ausbildung zum Küchenmeister sowie zum staatlich geprüften Gastronom und Ausbilder, wodurch seiner Karriere nun wirklich gar nichts mehr im Weg steht.

Er kam 2020 für seinen ersten Job als Küchenchef in „Merkles Restaurant* nach Endingen am Kaiserstuhl“. Ambitioniert setzte er mit Inhaber Thomas Merkle Änderungen um, die dem Sterne-Restaurant noch mehr Beliebtheit in der Region beschert. Möller ist Koch mit Leib und Seele: Vor allem die trinationale Lage, mit ihren nahezu unerschöpflichen Möglichkeiten, treiben seinen kulinarischen Schöpfungsgeist unermüdlich an. So kam es auch dazu, dass er sich am internationalen Wettbewerb „Koch des Jahres“ (<https://www.kochdesjahres.de/uber-uns/>) anmeldete und dieses Jahr am 10. und 11. Oktober in Köln im Finale antreten wird. „Koch des Jahres“ zu sein ist viel mehr als ein Wettbewerb: Es ist die Ideenschmiede neuer Konzepte, welche die Gastronomie-Branche bewegen.

Unabhängig davon wurden die Geschäftsführer Joachim Buhr und Rüdiger Wörnle (BCW Hotels & Resorts GmbH) über den gemeinsamen Kontakt zu Johannes King auf Sylt, auf den ambitionierten „Endzwanziger“ Niels Möller aufmerksam und kamen auf ihn zu mit einem verlockenden Angebot. Nämlich die Gastgeberrolle sowie die Position des „Chef de Cuisine“ - der sich im Neubau befindenden Luisenhöhe, dem Gesundheitsresorts Schwarzwald - unter dem Motto „Modern Health & Nature Luxury“ zu gestalten und auszufüllen.

Durch das gute und offene Miteinander der beiden Küchenprofis hat Thomas Merkle die Entscheidung von Niels Möller kollegial und wertschätzend aufgefasst:

„Wir freuen uns riesig für Niels, dass er so eine reizvolle Aufgabe übernehmen darf. Niels Talent und Kreativität sind wirklich sehr beeindruckend und es ist der konsequente, nächste Schritt in seiner Karriere. Wir sind uns sicher, dass er die Luisenhöhe zu einem kulinarischen Hotspot in der Region entwickeln wird. Wir wünschen Ihm alles erdenklich Gute, werden Ihn jederzeit unterstützen und freuen uns weiterhin auf eine enge Freundschaft und Zusammenarbeit“,

so Thomas Merkle im Zitat für den weiteren Werdegang von Niels Möller.

Mit großer Leidenschaft arbeitet Möller bereits heute – parallel zum voranschreitenden Bauprojekt – an dem offenen Küchen- und Verwöhn-Konzept, dass die Gäste ab Spätsommer 2022 ganzheitlich berühren soll. Dabei baut er auf zwei Säulen: die **Regionalität** und die **Nachhaltigkeit**. Nach dem alten Sprichwort „Bons produits, bonne cuisine“ sollen seine Kreationen seinen Gästen künftig Spaß machen, lecker schmecken, Kraft spenden und Freude an bewusster Ernährung bringen. Dazu wird auch die hochmoderne Küchenausstattung beitragen, die eine gesunde Zubereitung der wertvollen Lebensmittel zulassen wird.

In einer besonderen Wohlfühlatmosphäre freut sich Möller darauf, wenn seine Gäste ihm und seinem Küchenteam regelrecht über die Schulter schauen können, denn das Konzept der offenen Küche bedeutet auch: „Fühlen Sie sich wie zuhause“ ... „hier gibt es keine Geheimnisse, höchstens Wissenswertes“.

Das zukünftige Gesicht der Luisenhöhe ist vor allem von der „Jungfräulichkeit“ des Betriebes fasziniert und motiviert. „Ich kann hier von Anfang an mit planen, die Struktur mitgestalten, bereits ein Jahr vorab die Philosophie des Neubauprojektes verstehen, aufnehmen und mitprägen“, so Möller. „Ich möchte an dem besonderen Ort und aus der herrlichen Umgebung etwas Authentisches machen:

Ich sehe von hier oben auf den Kaiserstuhl, an dem Artischocken, Ingwer, Zitronengras und Wassermelonen gedeihen. Ich sehe fast den Rhein, der saisonal regionalen



LUISENHÖHE

GESUNDHEITSRESORT
SCHWARZWALD

Süßwasserfisch liefert. Ich sehe ins Elsass, wo mit das beste Geflügel verfügbar ist aber auch auf die dortigen Kontakte zu nachhaltigen Lieferanten an die Atlantikküste, über die der frischeste Meeresfisch und die höchste Qualität an Krustentieren zu haben sind. Ich sehe in den Schwarzwald, wo ich (selbst Jäger) gesundes Wild, vielfältige Pilze, Waldbeeren und Fichtensprossen finde. Ich sehe in der Ebene Spargel, Erdbeeren, Obst, Gemüse und an den warmen Hängen in ganz Südbaden ausgezeichnete Weine wachsen. Wenn ich mich etwas strecke und bis in die Schweiz schaue, rieche ich besonderen Käse und ausgefallenerere Weine oder staune, dass wir hier sogar regionalen Kaviar bekommen können: Alles, was hier in diesem „Paradies“ – ganz nah vor unserer Haustür - wächst und gedeiht, möchte ich für meine künftigen Gäste zu etwas ganz Besonderem verarbeiten. Ich möchte, dass sich unsere Gäste bei uns wieder selbst erleben“, so Niels Möller über die schier unendliche Vielfalt, die seine Kreativität und Begeisterung täglich neu beflügeln.

Essen hält Leib und Seele zusammen. Wichtig dabei ist, dass es ganzheitlich und bewusst geschieht: mit der notwendigen geistigen Entspannung, der gezielt dafür gewählten Zeit, in der Balance zwischen körperlicher Bewegung und Ruhe.

All diese Komponenten werden in der Architektur und dem Angebot des Hauses vereint sein, so dass der Gast in jeglicher Hinsicht gestärkt wieder zurück in seinen Alltag findet.

Für Ihre Berichterstattung über unser neues Gesundheitsresort sowie über die Personalentscheidung „Niels Möller“ danken wir Ihnen im Voraus und stehen Ihnen für Rückfragen selbstverständlich zur Verfügung.