

Klein aber fein...



von links:

Tien van Nguyen
Florian Vogel
Andreas Trampler
Sandra Hofer
Iris Geier
Silvio Bavelos

Unsere Hauptakteure im Camers Schlossrestaurant sind

Florian Vogel ...

... ist als Chef de Cuisine der Herr über die Küche im Keller-gewölbe des altherwürdigen Schlosses und inspirierende Kraft des Camers Schlossrestaurants. Mit viel Erfahrung in unterschiedlichen Gourmetrestaurants hat Herr Vogel 2015 den Kochlöffel von dem Altmeister Fritz Schilling übernommen und maßgeblich zum neuen Konzept des Camers Schlossrestaurants im historischen Wasserschloss beigetragen.

Andreas Trampler ...

... ist der Wunschkandidat des Küchenchefs um auch in der Patisserie auf höchstem Niveau zu kochen. Nach seiner Ausbildung zum Koch bei Feinkost Käfer absolvierte Herr Trampler Stationen unter anderem im Operá in Frankfurt am Main, bei Alfons Schuhbeck in den Südtiroler Stuben, dem Atelier im Bayerischen Hof in München, wo er gemeinsam mit Florian Vogel hinter dem Herd stand. Mit immer wieder neuen Impulsen überrascht Herr Trampler, der in diesem Jahr beim Wettbewerb zum Patissier des Jahres mit großem Erfolg teilgenommen hat, auch noch seinen Küchenchef.

Tien van Nguyen...

... ist unsere Küchenverstärkung aus Vietnam und nicht nur für das hausgemachte Tofu oder die selbst angebauten Sojasprossen verantwortlich. Nguyen bringt seine gastronomische Erfahrung aus seiner Heimat, Berlin und aus der Küche der Gästebetreuung der Swiss RE ins Team des Camers Schlossrestaurants mit ein und sorgt an der einen oder anderen Stelle für einen leicht asiatischen Touch im altbayerischen Gemäuer.

Sandra Hofer ...

... ist unser jüngstes Sternchen und frisch ausgebildete Köchin. Die geborene Landshuterin hat ihre Ausbildung in einem gutbürgerlichen Restaurant begonnen, ehe Sandra mit viel Ehrgeiz ins Team von Florian Vogel wechselte und dort ihre Ausbildung abschloss. Beflügelt von der Schulmeisterschaft in Erding erreichte Sandra bei der Bayerischen Meisterschaft den 3. Platz und qualifizierte sich über einen weiteren Wettbewerb in Landshut zur Deutschen Meisterschaft des Dehoga Bundesverbands, den Sie im Herbst 2016 gewann. Lernbegierig und ehrgeizig bringt Sandra bereits ihre ersten Ideen ins Team des Camers ein.

Iris Geier ...

... ist als Restaurantleitung des Camers Schlossrestaurant die Konstante des Gourmetrestaurants in Hohenkammer. Bereits unter Fritz Schilling – das Restaurant hieß noch „Restaurant Schloss Hohenkammer“ und wurde von Käfer betrieben – hatte sie die Restaurantleitung inne. Nach einem kurzen Ausflug zur Weinlände in Rosenheim kehrte die gebürtige Wolnzacherin zurück zur Schloss Hohenkammer GmbH und war inspirierende Kraft für den Neubeginn des Camers und des Umzugs in das Schlossgewölbe.

Silvio Bavelos ...

... verstärkt das Serviceteam um Iris Geier. Der Breisgauer hat Restaurantfachmann in Ingolstadt gelernt, ehe er über das Grand Restaurant „M“ im Maritim Hotel Berlin in die Gourmetgastronomie übersiedelte und Stationen im 2-Sterne Restaurant Fischers Fritz in Berlin über das Cinco by Paco Pérez im Jahr 2015 das Camers Serviceteam verstärkt hat. Der frischgebackene Vater und Weinkenner überzeugt unsere Gäste durch seine Fachkunde und sein immer freundliches aber zurückhaltendes Wesen.

