Wolfgang Gumhalter avanciert in Wiens ältestem Hotel zum Küchenchef

Nach 15 Jahren im Hotel Stefanie verantwortet Gumhalter die Kulinarik im Restaurant „Stefanie“. Als Souschef steht ihm Dennis Nikolic zur Seite.



Wien (LCG) – Seit 425 Jahren steht das familiengeführte Hotel Stefanie als Wiens ältester Beherbergungsbetrieb für Gastfreundschaft. Mit Wolfgang Gumhalter (35) hält nun frischer kulinarischer Wind im gleichnamigen Restaurant des traditionsreichen Vier-Sterne-Hotels Einzug. Gumhalter ist bereits seit 2010 für die Schick Hotels Gruppe tätig. Er verantwortet ein 18-köpfiges Team und wird das kulinarische Angebot des im Jahr 1600 gegründeten Hauses in die Zukunft führen. Als Souschef steht ihm sein langjähriger Wegbegleiter Dennis Nikolic (30) zur Seite.

> „Wir sind stolz darauf, im familiengeführten Hotel Stefanie die Karrierewege langjähriger und verdienter Mitarbeiter zu begleiten und zu fördern. Wolfgang Gumhalter treibt die konsequente Weiterentwicklung der Kulinarik mit viel Finesse voran und zeichnet sich durch seinen hohen Qualitätsanspruch aus“, so General Manager Peter Buocz. „Dennis Nikolic ist ein routinierter Teamplayer und steht Wolfgang Gumhalter seit Jahren zur Seite. Gemeinsam bilden sie ein schlagkräftiges und zielstrebiges Führungsteam, das kulinarische Tradition mit innovativen Akzenten verbindet und zugleich Prozesse optimiert.“

> „Besondere Wünsche sind bei uns nicht nur willkommen – sie sind Teil unserer Philosophie und unseres Anspruchs, mit dem wir sowohl internationale als auch einheimische Gäste willkommen heißen. Mein Team rund um Sous Chef Dennis Nikolic und ich freuen uns darauf, besonders die Wienerinnen und Wiener zu Stammgästen zu machen“, sagt Gumhalter zu seiner neuen Aufgabe.

Authentische Wiener Küche mit frischer Inspiration

Im Restaurant „Stefanie“ trifft Wiener Tradition auf moderne Leichtigkeit. Der Signature Dish, die 7-gängige „Altwiener Schmankerlreise“, erzählt kulinarisch die Geschichte Wiens. Küchenchef Gumhalter interpretiert Klassiker ausgewogen und zeitgemäß – auch mit vegetarischen Varianten und Rücksicht auf Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungswünsche.

Im historischen Ambiente des „Restaurant Stefanie“ kommen Gäste auch beim Gourmet-Sonntagsbrunch, dem beliebten viergängigen Mittagsbuffet oder bei Events wie „ZauberDelikatEssen“ auf den Geschmack.

Gumhalter begann seine Karriere als Jungkoch im Schwesternhotel Erzherzog Rainer, bevor er gruppenintern 2010 in das Hotel Stefanie wechselte, wo er seither durchgehend zuerst als Chef de Partie und zuletzt als Sous Chef tätig war.

Nikolic startete 2017 als Koch im Hotel Stefanie und avancierte 2022 zum zweiten Sous Chef. Weite Teile seiner Laufbahn sind von der engen Zusammenarbeit mit Gumhalter geprägt.

Weitere Informationen auf https://www.hotelstefanie.wien

Über Schick Hotels

Die familiengeführte Schick Hotels Gruppe steht seit fünf Generationen für herzliche Wiener Gastfreundschaft, exzellentes Service und hohe Qualität. Mit fünf Vier-Sterne-Hotels, zwei Restaurants und vielfältigen Möglichkeiten für Veranstaltungen gehört die Schick Hotels Gruppe zu den Top-Adressen in der Bundeshauptstadt. Rund 170 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen die Schick Hotels zu einem der größten Arbeitgeber im Wiener Tourismus. Zum Portfolio zählt auch das Hotel Stefanie, Wiens ältestes Hotel, das seit 1600 Gäste empfängt. Weitere Informationen auf https://www.schick-hotels.com

+++ BILDMATERIAL +++
Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

https://leisure-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/office_leisure_at/EiOoRpXcysFFg-9GomxQiNUBBw3VOpXx40BhYnOJs8KDFQ?e=tGXdtE

Pressekontakt:
Mag. Sandra Felber
Director of Marketing & Sales
T +43 664 889 26 392
Schick Hotels Wien | Taborstraße 12 | 1020 Wien
sandra.felber@schick-hotels.com
www.schick-hotels.com