

## MEDIENINFORMATION

### **Eröffnung in Andernach: Restaurant YOSO mit neuem Konzept und neuem Küchenchef Peter Fridén**

Andernach/Frankfurt am Main, 22. Juni 2023. Ab dem 26. Juli 2023 sind die PURS Fine Hotels & Restaurants wieder komplett: Denn dann öffnet das Restaurant YOSO in Andernach seine Türen – mit neuem Restaurantkonzept „New Nordic-Japanese Cuisine“, neuem Look und dem neuen Küchenchef Peter Fridén.

Das Gourmetrestaurant YOSO vereint drei kulinarische Welten in einem Restaurantkonzept: Die asiatische-japanische Küche mit der skandinavischen Küche und der französischen Haute Cuisine. Geboren in Südkorea, aufgewachsen in einer Kleinstadt in Oberschweden und durch seinen Werdegang und seine kulinarische Ausbildung in der französischen Küche kennt und liebt der neue Küchenchef Peter Fridén die typische Kulinarik der drei Länder. „Durch das Kochen kann ich mich mit diesen drei Kulturen verbinden und identifiziere mich mit ihnen. Mein Onkel hat mir in meiner Kindheit das Kochen beigebracht – mit bodenständigen, typisch schwedischen Gerichten. Durch meine Reisen nach Ostasien habe ich den Bezug zur asiatischen Küche, wo auch meine Wurzeln liegen. Im YOSO vereine ich diese drei kulinarischen Stile und möchte dabei das Gefühl einer grenzenlosen Zeit vermitteln, die auch nicht durch nationale Grenzen beschränkt ist“, so der 42-jährige Küchenchef des YOSO.

Die asiatische und nordische Küche haben sehr verschiedene kulinarische Traditionen und Zutaten, auch die Kochtechniken sind unterschiedlich. Es gibt aber auch gemeinsame Elemente, welche die Küchen miteinander vereinen. Viele, vor allem japanische Gerichte basieren auf Fisch und Meeresfrüchten, was gut zur nordischen Tradition passt. Beide Küchen haben eine starke Verbindung zur Natur und nutzen frische, saisonale Zutaten. Ein weiteres verbindendes Element der beiden Küchen ist die Betonung der Präsentation von Speisen und der Ästhetik. Auch die französische Haute Cuisine legt großen Wert auf Details, funktionales Design und hochwertige Handwerkskunst. Für Peter Fridén geht es darum, die richtigen Produkte auszuwählen, Symmetrie und Gleichgewicht zwischen starken Kontrasten zu schaffen und das Essen unvergesslich zu machen. Nachhaltig beeindruckt ist Peter Fridén von der Perfektion und dem Respekt in Japan – nicht nur für die Lebensmittel, sondern auch für die Menschen. „Schließlich ist das Essen eines der grundlegenden Elemente des Lebens, das die Menschen zusammenbringt“, so Peter Fridén.

#### **Pressekontakt**

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Teresa Berberich, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: [presse.ondili@gce-agency.com](mailto:presse.ondili@gce-agency.com), [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

## MEDIENINFORMATION

Peter Fridén liebt es, verschiedene Arten von Miso mit Butter, Wein und Dashi zu kombinieren und sie mit frischem Skrei aus den nordischen Eismereen zu servieren – ein Beispiel für eine perfekte, aber einfache Synergie der drei kulinarischen Kräfte. Hochwertige Produkte sind seiner Meinung nach die oberste Priorität für jeden Koch und die größte Herausforderung, der er sich stellen muss.

„Wir freuen uns Peter Fridén als neuen Küchenchef für das YOSO in unserem Team begrüßen zu können. Mit dem neuen Restaurantkonzept wollen wir eine außergewöhnliche Küche nach Andernach bringen und hoffen, auch zukünftig mit dem Konzept begeistern zu können“, freut sich Gerhard Pohl, Geschäftsführer der PURS Fine Hotels & Restaurants.

Vor seiner Position als Küchenchef im YOSO war Peter Fridén unter anderem bei Heinz Winkler in Aschau, Sous Chef bei Niklas Eksted in Stockholm, Junior Sous Chef im Drei-Sterne-Restaurant Waterside Inn in Großbritannien sowie Küchenchef im Soho House Berlin. Seinen ersten Stern erkochte er im Food-Tempel Tawa Yama in Karlsruhe.

### **Über PURS Fine Hotels & Restaurants:**

Zur Dachmarke PURS Fine Hotels & Restaurants in Andernach am Rhein gehören das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant – das Hotel ist Mitglied der renommierten Hotelkooperation Relais & Châteaux und das Restaurant ist mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet –, das Classic Boutique Hotel Am Ochsentor mit der authentisch italienischen Trattoria Ai Pero und der Luxury Living & Event Location Convent sowie das asiatische Restaurantkonzept YOSO. Die Hotels und Restaurants bringen leisen Luxus und ein außergewöhnliches Ambiente nach Andernach. Die Stadt am Rhein gilt als eine der ältesten Städte Deutschlands – hier treffen Geschichte und die Moderne der PURS Fine Hotels & Restaurants aufeinander und schaffen besondere Orte für Besucher aus aller Welt.

### **Pressekontakt**

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Teresa Berberich, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: [presse.ondili@gce-agency.com](mailto:presse.ondili@gce-agency.com), [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)