

MEDIENINFORMATION

Peter Fridén holt Stern für seine New Nordic-Japanes Cuisine

Sein Restaurantkonzept zieht vom Restaurant YOSO ins PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant

Andernach/Frankfurt am Main, 27. März 2024. Die „New Nordic-Japanese Cuisine“ des Executive Chefs Peter Fridén zieht ab Mai 2024 in das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant. Die einzigartige Küchenrichtung des gebürtigen Südkoreaners, der in Schweden aufgewachsen ist, wurde kürzlich im aktuellen Michelin Restaurantführer mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Die Implementierung der New Nordic-Japanese Cuisine im PURS Restaurant bereichert das Gesamtkunstwerk von Star-Designer und Antiquar Axel Vervoordt, der das zu den PURS Fine Hotels & Restaurants gehörige Haus ganz im Sinne von Wabi-Sabi gestaltet hat.

Mit dieser Veränderung möchten die PURS Fine Hotels & Restaurants gleich zwei Ziele erreichen. Zum einen soll das Hotelkonzept rund um das Design und die Philosophie von Axel Vervoordt gestärkt und nun auch in der Kulinarik vollendet werden. Vom Check-In Ritual mit Oshibori Tüchern, der japanischen traditionellen Teezeremonie und des Kunstrundganges am Nachmittag bis hin zur New Nordic-Japanese Cuisine am Abend: Gäste tauchen während ihres Aufenthalts in die Welt von Axel Vervoordt und der Philosophie des Wabi-Sabi ein.

Peter Fridén, bisher Küchenchef im Restaurant YOSO, vereint im PURS drei kulinarische Welten, die Gäste hier ab Anfang Mai 2024 genießen können: Die asiatische-japanische Küche mit der skandinavischen Küche und der französischen Haute Cuisine. „Beim Kochen verbinde ich mich mit diesen drei Kulturen. Schon in meiner Kindheit hat mir mein Onkel in Schweden 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“, so der 42-jährige Küchenchef.

Die asiatische und die nordische Küche haben sehr verschiedene kulinarische Traditionen und Zutaten, auch die Kochtechniken sind unterschiedlich. Dennoch gibt es verbindende Elemente wie Fisch und Meeresfrüchte, die starke Verbindung zur Natur und die Verwendung von frischen, saisonalen Zutaten. In Bezug auf den Kochstil bedeutet Wabi-Sabi, zurückhaltende Gerichte zuzubereiten, die die Schönheit und den Geschmack der natürlichen Zutaten betonen und einen tiefen Genuss bieten. Genau dies setzt Peter Fridén um und ist nachhaltig beeindruckt von der Perfektion und dem Respekt

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032, Mail: presse.purs@gce-agency.com, www.gce-agency.com

MEDIENINFORMATION

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.

Ergänzend bleibt Peter Fridén als Executive Chef auch weiterhin für das Restaurant YOSO verantwortlich. Aktuell erarbeitet er mit seinem Team ein „Fine Asian Street Food Konzept“ und möchte die Vielfalt asiatischen Street Foods nach Andernach und ins YOSO bringen. Eine Wiedereröffnung ist im zweiten Halbjahr geplant.

Mit der Neupositionierung der kulinarischen Welt der PURS Fine Hotels & Restaurants wird dem Trend der deutschlandweit rückläufigen klassischen Gourmetgastronomie entgegengewirkt. „Auch im PURS Restaurant mussten wir 2023 diese Erfahrung machen und haben einen starken Einbruch der Gästezahlen hinnehmen müssen“, so Gerhard Pohl, Geschäftsführer der PURS Fine Hotels & Restaurants. „Mit Yannick Noack, haben wir bereits 2023 über eine anstehende Konzeptveränderung im PURS gesprochen. Diese wird nun schon ab Mai 2024 erfolgen. Wir sind dankbar, dass er und sein Team unsere Gäste in der Vergangenheit mit seiner mehrfach ausgezeichneten Küche begeistern konnte und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.“

Das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant ist das erste Hotel, das der weltbekannte belgische Designer und Antiquar Axel Vervoordt als Gesamtes gestaltet hat. Seine Kunst besteht darin, Kunst als solche zu erkennen. Axel Vervoordt hat durch die Philosophie von Wabi-Sabi – deren Grundlage es ist, zum Wesentlichen zurückzukehren und sich auf das zu besinnen, was wirklich wichtig ist – aus dem Hotel nicht nur ein Gesamtkunstwerk gemacht, sondern auch besondere Objekte namhafter Künstler integriert. Japanische Werke, darunter Keramik Kunst von Shiro Tsujimura, einem der gefragtesten zeitgenössischen Töpfer und Werke des Bildhauers und Installationskünstlers Susumu Koshimizu, wurden von Vervoordt im PURS so in Szene gesetzt, dass sie in voller Pracht ihre Wirkung entfalten können.

Für die Zukunft ist außerdem ein japanisches Badehaus geplant, das dem Gast ein besonderes und traditionelles Spa-Erlebnis bietet und gleichzeitig das Gesamtkonzept des PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant abrundet.

Über PURS Fine Hotels & Restaurants:

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032, Mail: presse.purs@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PURS

FINE HOTELS & RESTAURANTS

MEDIENINFORMATION

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 –, Am Ochsentor PURS Classic Boutique Hotel mit der authentisch italienischen Trattoria Ai Pero und dem Convent PURS Luxury Living & Events sowie das Restaurant 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, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032, Mail: presse.purs@gce-agency.com, www.gce-agency.com