

Medienmitteilung

Küchenchef Markus Handau setzt neue Akzente im Deltapark

Gwatt bei Thun, 07. April 2025. Mit seiner Leidenschaft für den Geschmack leitet Markus Handau seit Jahresbeginn die Gastronomie des Deltapark Vitalresort am Thunersee. Neben seinem Bekenntnis zu Produktqualität und Handwerk stehen Teamgeist und Nachwuchsförderung im Fokus.

Markus Handau heisst der neue Küchenchef im Deltapark Vitalresort in Gwatt bei Thun. Der 34-Jährige verantwortet die gesamte Kulinarik des Hotels mit dem Restaurant Delta, dem Hotelrestaurant und dem Deltaverde Thai Cuisine, das mit der thailändischen Küchenchefin Orathai Amphaiphinyokul auch weiterhin auf seine 13-Punkte-Chefin zählen darf.

«In unserer Küche steht nicht nur die Zubereitung von Speisen im Mittelpunkt – sondern ein klares Bekenntnis zu Qualität und Geschmack», sagt der aus Frankfurt am Main stammende Markus Handau. Seine Philosophie beruhe auf hochwertigen Grundprodukten, handwerklicher Präzision und intensiven Aromen. «Jedes Gericht beginnt mit dem Produkt. Nur wer kompromisslos auf Qualität setzt, kann das volle Potenzial eines Rezepts ausschöpfen.» In seiner Küche finden daher nur sorgfältig ausgewählte Zutaten Verwendung – frisch, saisonal und möglichst aus der Region.

Die Sauce als Herzstück

Ein besonderes Augenmerk legt Handau, der zuvor u.a. im Romantik Hotel Schweizerhof Grindelwald und im Hotel La Ginabelle Zermatt als Küchenchef wirkte, auf die Saucen. Sie sind meist das Herzstück seiner Gerichte. Mit Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail lässt er aromatische Kompositionen entstehen, die Tiefe, Charakter und Intensität auf den Teller bringen – und dem Gast ein unvergessliches Geschmackserlebnis bescheren.

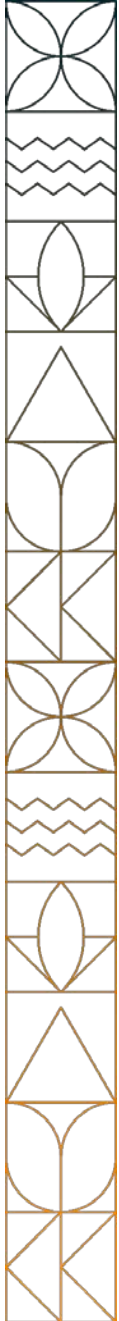
Leidenschaft weitergeben

Ebenso wichtig wie das kulinarische Ergebnis ist für Markus Handau die Atmosphäre hinter den Kulissen. Eine offene, klare und fördernde Kommunikation im Team bildet die Grundlage für reibungslose Abläufe und ein respektvolles Miteinander. Dabei nimmt die Ausbildung junger Talente einen besonderen Stellenwert ein: Lernende werden individuell gefördert, erhalten fundiertes Fachwissen und lernen von Beginn an, was es bedeutet, mit Leidenschaft und Präzision zu kochen.

Das Ergebnis: Eine Küche, die zugleich raffiniert und bodenständig ist, die begeistert, ohne zu überfordern und die zeigt, was möglich ist, wenn Engagement, Teamgeist und beste Produkte zusammenkommen.

Deltapark Vitalresort am Thunersee

Deltapark Vitalresort | Deltaweg 29 | 3645 Gwatt bei Thun
+41 (0)33 334 30 30 | info@deltapark.ch | deltapark.ch



Das 4-Sterne-Superior-Hotel steht an ruhiger Lage auf einem 70'000 m2 grossen Grundstück und besticht durch das klare, naturnahe Design und Direktanstoss zum Thunersee, angrenzend an zwei Naturschutzgebiete. Das Resort verfügt über 87 Zimmer in der 4-Sterne-Superior Kategorie. Zwei luxuriös ausgebaute Seevillen im «Yachting-Stil» ergänzen das Unterkunftsangebot. Verschiedene Restaurants mit unterschiedlichen gastronomischen Schwerpunkten, ein 2'000 m2 grosser Wellness- & Spa-Bereich sowie 800 m2 Seminarfläche komplettieren das Angebot. deltapark.ch

Das Deltapark Vitalresort ist ein Betrieb der Hauenstein Hotels, einer kleinen Hotelgruppe am Thunersee, und Teil der Hauenstein Gruppe. Die Hotelgruppe umfasst drei exklusive Hotels am Thunersee im 4- bis 5-Sterne-Bereich, Übernachtungsmöglichkeiten in ländlicher Idylle sowie sechs Restaurants in der Region Thunersee. hauensteinhotels.ch hauensteingruppe.ch

Das Deltapark Vitalresort ist Mitglied bei Preferred Hotels. preferredhotels.com

Kontakt

Deltapark Vitalresort
Nadin Wenger
Leitung Sales & Marketing
+41 33 334 30 42
marketing@deltapark.ch

PrimCom
Mary Stefanizzi
+41 44 421 41 33
m.stefanizzi@primcom.com
primcom.com

