

Du hast große Freude daran, ein Teil der Welt von Hazelnut House zu werden und unsere gemeinsame Vision voller Leidenschaft ins Leben zu tragen? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung als

Chef de cuisine (m/w/d)

**für unser kleines Restaurant mit Terrasse, unser Café sowie unsere Events in
Luxembourgs Secret Small Hotel**

Dies sind wir:

Im Osten von Luxemburg, ganz nah an der deutschen Grenze (nur ca. 30 Autominuten von Trier und vom pulsierenden Europazentrum in Luxemburg entfernt) liegt Hazelnut House. Das historische Landhaus von 1851 liegt inmitten des für den UNESCO Global Geopark nominierten Müllerthals und ist umgeben von einer atemberaubenden Naturlandschaft und einem wundervollen Obst- und Gemüsegarten. Im Laufe der Jahreszeiten ernten wir hier Wildkräuter und essbare Blüten, Salate, alte Gemüsesorten und aromatische Früchte und kreieren daraus wundervolle Rezepte. Die Natur ist voller Inspiration!

In der magischen Atmosphäre bietet Hazelnut House ein einzigartiges Umfeld für kreatives, innovatives Arbeiten: In der offenen Galerie mit Blick in den Garten befindet sich der Sitz der Theresas Küche Redaktion. Theresa Baumgärtner ist erfolgreiche Bestsellerautorin mehrerer Kochbücher und ist mit ihren Filmen, ihren Rezepten und ihrem unvergleichlichen Stil zu einer fest verankerten Marke auf dem Buchmarkt und in der Medienwelt geworden. Nach dem Motto „einfach, liebevoll, natürlich“ kocht die Fernsehautorin und Moderatorin (bekannt von ihren Sendungen beim NDR und ARD-Buffer) derzeit jeden Donnerstagabend LIVE auf dem Instagram-Kanal @hazelnut_house_1851.

Im Mai 2022 erweitert sich Hazelnut House um ein kleines, feines, liebevoll geführtes Hotel mit 10 Zimmern. Es bietet 20 Gästen Platz für eine unvergessliche Auszeit mitten in der Natur. So können unsere Gäste in Zukunft ganz in die einzigartige Atmosphäre von Hazelnut House eintauchen.

Im angrenzenden Küchengarten, auf der Streuobstwiese und auf dem Gemüsefeld des Fromburger Hofes inspirieren wir uns für die Rezepte in unserem kleinen, exquisiten Restaurant. Die Jahreszeiten und die Natur sind für unsere Menüs die größte Inspiration. Mit den Produkten aus dem Müllerthal zu kochen, dann wenn sie das beste Aroma haben, ist für uns eine große Freude. Wir begeistern uns für das Thema Permakultur, teilen eine große Verbundenheit zur Natur und zur Artenvielfalt, die uns umgibt und möchten in Zukunft nach und nach unsere eigene kleine biologische Landwirtschaft rund um Hazelnut House aufbauen. Die Erde mit unserem Handeln respektvoll wertschätzen, dies ist unsere Mission. Gemeinsam möchten wir einen berührenden Ort schaffen, der uns und unsere Gäste zurück zu den eigenen Wurzeln bringt und mit positiver Inspiration und Kreativität erfüllt.

Zu unserem kleinen Hotel und Restaurant gehören auch zwei Eventräume. Natursteinmauern und 200 Jahre alte Balken verleihen ihnen einen unglaublichen Charme. Durch die Flügelfenster blicken wir in die weite Naturlandschaft und auf die kleine Kapelle der heiligen Maria vom Haselnussstrauch. Wer hier ankommt, lässt den Alltag weit hinter sich und die Gedanken werden plötzlich frei für neue Ideen. Ein idealer Ort für Firmenretreats und kleine private Feiern.

Deine Aufgaben in unserem Team:

- Herzliche Begrüßung und kulinarische Verwöhnung unserer Gäste in Hazelnut House
- Planung und Zubereitung des täglich wechselnden 3 Gang Halbpension Menüs mit Amuse-Bouche für Hotel-, Tagungs-, Workshop, Event- und Außerhaus-Gäste inspiriert von den Jahreszeiten und den Produkten aus dem Müllerthal
- Jahreszeitliche Ausarbeitung der Karte für das Café
- Führung der Gäste durch den Küchengarten, gemeinsames Ernten
- Durchführung von Kochworkshops
- Mitarbeit an den Kochbüchern und Rezeptvideos
- Organisation der Bestellung
- Verantwortung für Wareneinsatz, Warenannahme und -kontrolle, Qualitätssicherung, Inventur
- Verantwortung für Einhaltung HACCP Richtlinien und Sicherheitsstandards
- Einarbeitung und Schulung der Mitarbeiter

Was wir uns von Dir wünschen:

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung und eine mehrjährige Erfahrung in der Leitung einer Restaurant- und Cateringküche.
- Du hast eine selbstständige, gewissenhafte, zielstrebige, eigenverantwortliche, organisierte Arbeitsweise in der Küche.
- Du hast einen hohen Qualitätsanspruch und es begeistert Dich, beste regionale Produkte zu ernten, zu kaufen und zu verarbeiten.
- Du bist eine freundliche, herzliche, strahlende, aufgeschlossene, begeisternde und motivierende Persönlichkeit und liebst den Umgang und den offenen Austausch mit den Gästen.
- Du brennst für kulinarische Themen, teilst Therasas Küchenphilosophie und unsere Verbundenheit zur Natur, begeisterst dich für den Anbau und die Ernte von alten Sorten, das Thema Permakultur und hast Freude am Gastgeber. Du hast den Kopf stets voller kreativer Ideen und hast ein Gespür für neue Trends im internationalen Foodbereich.
- Du bist belastbar und behältst, auch wenn viel los, ist die gute Laune.

- Du sprichst fließend Deutsch möglichst auch Französisch und Englisch. Gern auch Luxemburgisch.
- Du hast aus vollem Herzen Lust, ein Teil unserer Vision von Hazelnut House zu werden, möchtest all deine Potentiale entfalten und in Hazelnut House deine Träume Wirklichkeit werden lassen.

Was wir Dir bieten:

- Eine offene Restaurantküche mit angrenzendem Gewölbeweinkeller und einer Flügeltür hinaus in unseren traumhaften Küchengarten. Im Sommer lädt der Feuerring an der Trockensteinmauer zum gemeinsamen Kochen ein.
- Einen ehrlichen, fairen, vertrauensvollen, harmonischen und respektvollen Umgang miteinander.
- Eine aktive unterstützende Zusammenarbeit.
- Überwiegend geregelte Arbeitszeiten bei einer 5-Tage-Woche von Mittwoch bis Sonntag.
- Kein à la carte, sondern ein täglich wechselndes, saisonal inspiriertes 3 Gang Menü mit Amuse-Bouche für unsere Hotel-, Tagungs-, Event-, Workshop- und Außerhaus-Gäste (Vorspeise vegetarisch, Hauptgang Fisch, Fleisch oder vegetarisch und Dessert).
- Montag, Dienstag frei.
- Betriebsferien Mitte/Ende August und im Winter sowie an den Weihnachtsfeiertagen.
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag.
- Viel Platz für eigene Ideen, die Küchenphilosophie von Theresa Baumgärtner mitzugestalten und gemeinsam weiterzuentwickeln.
- Eine wunderschöne Hideaway-Destination gleich hinter der Luxemburgisch / Deutschen Grenze, nur 25 Autominuten von Trier und 35 Autominuten von Luxemburg Stadt, im malerischen Girsterklaus mit traumhaftem Blick ins idyllische Müllerthal.
- Eine große Menge Unternehmergeist. Spüren, was es heißt eine Vision zu haben, beruflich seinem Herzen zu folgen und mit großer Leidenschaft seine Ideen umzusetzen.

Wichtige Daten:

- Eintrittsdatum: 1. Mai
- Standort: 6559 Girsterklaus / Luxemburg
- Ein Auto wird angeraten.

Du bist neugierig und hast Lust auf ein unglaublich spannende, vielfältige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem traumhaften Arbeitsumfeld mit einem sehr herzlichen, kreativen Team?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse, Social Media Profile, falls vorhanden Arbeitsproben) an Theresa Baumgärtner und Jean-Marc Weber an welcome@hazelnut-house.com