



PERSONELLE VERÄNDERUNG NACH WIEDERERÖFFNUNG IM HOTEL ZUR TENNE

Kitzbühel, 08. Juli 2020 – seit 29.06.2020 verantwortet der 37-jährige Heinrich Dominici die Position des Hoteldirektors und Jörg Behrend wird Chef de Cuisine im Hotel Zur Tenne in Kitzbühel.

Heinrich Dominici absolvierte eine Ausbildung zum Touristikkaufmann an der Kärntner Tourismusschule in Villach. Während seines Studiums der Politikwissenschaften arbeitete er zunächst als Front Desk Agent und Night Audit im Hotel Imperial Vienna, später als Empfangschef. Nach seinem Auslandsaufenthalt als Taskforce Director of Guest Services im St. Regis Saadiyat Island in Abu Dhabi wechselte Herr Dominici wieder zurück in das Hotel Imperial Vienna. Im Herbst 2013 zog es ihn nach Deutschland, in das Sheraton Munich Westpark Hotel, in welchem er die Position als Hotel Manager innehatte. Von dort aus ging Heinrich Dominici zunächst nach China in das St. Regis Shanghai Jing'an und daraufhin als Hotel Manager in das The Westbury Mayfair, a Luxury Collection Hotel in London. Herr Dominici war zudem bis 2017 als Dozent im Bereich Internationales Tourismusmanagement an der IBS Akademie in Wien tätig. Der gebürtige Österreicher freut sich sehr auf das neue Arbeitsumfeld, welches ihn in Kitzbühel erwartet. „Es ist ein wunderbares Gefühl die Türen der Tenne nun wieder für unsere Gäste öffnen zu dürfen! Das Hotel gehört einfach seit Jahrhunderten zu Kitzbühel und es erfüllt mich mit Stolz, nun die Geschicke dieses Hauses übernehmen zu können.“

Die Stationen des 53-jährigen Jörg Behrend beinhalten eine Vielzahl erlesener Restaurants in Deutschland. Seine letzte Wirkungsstätte war das Restaurant La Banca im Rocco Forte Hotel de Rome in Berlin. Hier fungierte er seit April 2009 als Executive Chef. Zuvor arbeitete er in derselben Position in Ilsenburg, im Relais & Châteaux Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ (1 Michelin-Stern und 16 Gault Millau Punkte). Weitere Restaurants, in welchen Behrend sein Können unter Beweis stellen konnte, waren das San Nicci in Berlin, das Vivaldi des Schlosshotels im Grunewald in Berlin (16 Gault Millau Punkte) sowie das Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg (1 Michelin-Stern und 18 Gault Millau Punkte). Knapp drei Jahre verbrachte er im Restaurant St. Georgsstuben in Limburg an der Lahn. Behrend selbst freut sich auf eine „spannende und erfolgreiche Herausforderung im traditionellen Herzen Kitzbühels.“

Die geschäftsführende Komplementärin Innegrit Volkhardt und das gesamte Team des Hotels Zur Tenne blicken der Zusammenarbeit mit Heinrich Dominici und Jörg Behrend mit Freude entgegen.

Das Hotel Zur Tenne, Schwesterhotel des Hotels Bayerischer Hof in München, inmitten von Kitzbühel gelegen in der Vorderstadt, ist ein privates Hotel für den verwöhnten Gast, ein Haus des Genießens. Vom Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet verwöhnt unser Küchenteam alle Gourmets mit regionaler und mediterraner Küche. Und in der Tenne können Sie Feste feiern, wie sie fallen. Von der unvergesslichen Hochzeit über die ganz große Gesellschaft bis zur privaten Geburtstagsfeier. Eine kleine Wellnessoase mit Sauna, Dampfbad, Wasserbett, Infrarotkabine, Massageangebot und Fitnessraum, runden das Angebot zum Wohlfühlen ab.

Für Rückfragen:

Hotel Bayerischer Hof

Public Relations

Tel. +49 89. 2120-997

public-relations@bayerischerhof.de

www.bayerischerhof.de