VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

John Schiffmann, *Küchenchef Brasserie*



John Schiffmann steht für eine Küche, die ohne unnötige Inszenierung auskommt und den Geschmack in den Mittelpunkt stellt. Seine Ausbildung absolvierte er im Atlantic Hotel Kempinski in Hamburg. Ergänzend erwarb er 2011 die Ausbildereignungsprüfung in Karlsruhe, 2014 den Küchenmeister in Heidelberg und 2016 die Berufsbildner-Ausbildung in Zürich.

Seine Laufbahn führte ihn früh in anspruchsvolle und renommierte Küchen. Nach ersten Stationen im Columbia Hotel Rüsselsheim und im Kochatelier Volker Drkosch arbeitete er im Frankfurter Cocoon Club, unter anderem im Gourmetrestaurant Silk, das mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten GaultMillau ausgezeichnet war, sowie in weiteren hoch bewerteten Konzepten wie Micro Fine Dining und Lohninger. Es folgten prägende Jahre im Hotel Ritter Durbach, wo er im Gourmetrestaurant Wilder Ritter tätig war, das mit einem Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkten bewertet wurde.

Von 2012 bis 2014 arbeitete er bei Becker's Restaurant & Hotel in Trier, zunächst als Chef de Partie und später als Souschef. Das Gourmetrestaurant war zu dieser Zeit mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten GaultMillau ausgezeichnet. Anschliessend wechselte er nach Zürich ins The Dolder Grand, wo er zuerst als Banquet Souschef und von 2018 bis 2022 als Souschef im Restaurant Saltz tätig war.

Ab Februar 2022 prägte John-Benjamin Schiffmann als Küchenchef das Restaurant Buech in Herrliberg, das zur The Living Circle Gruppe gehört. Dort entwickelte er eine Küche, die Qualität, Grosszügigkeit und eine entspannte Form von Gastlichkeit verband. Für die Villa Florhof bringt er diese Erfahrung nun in ein neues urbanes Umfeld ein und verantwortet als Küchenchef die kulinarische Ausrichtung der Brasserie. Seine Küche bleibt dabei präzise, produktnah und persönlich mit einem klaren Verständnis für Geschmack, Handwerk und den Rhythmus eines Hauses, das vom Frühstück bis zum Dinner lebendig sein soll.