

## FEMALE CHEFS BEI SO/ HOTELS – KÜNSTLERINNEN, DIE MIT GESCHMACK ARBEITEN

SO/ Hotels stehen weltweit für avantgardistisches Design, unverwechselbaren Stil und kulinarische Erlebnisse. Hinter den verschiedenen Restaurants der Marke verbirgt sich eine Vielfalt an Talenten, darunter eine wachsende Zahl weiblicher Köche. Diese Frauen begeistern mit ihrer Expertise, ihrem Fingerspitzengefühl und ihrer Hingabe und prägen das kulinarische Profil von SO/ maßgeblich. Mit innovativen und inspirierenden Köchinnen auf der ganzen Welt definiert SO/ nicht nur Gastfreundschaft neu, sondern formt auch die Zukunft der Haute Cuisine maßgeblich mit.



Im November 2023 eröffnete das **SO/ Maldives**: In zwei Restaurants, einem Beach Club und einer Bar werden auf der eigenen Hotel-Insel alle kulinarischen Wünsche erfüllt. **Kanjana Suksrinuan** ist seit der Eröffnung ein festes Mitglied des SO/ Maldives Gastronomie-Teams. Als Spezialistin für den Bereich „Asian Wok“ kreiert sie lebendige und ausgewogene Aromen und beweist zudem durch ihre Unterstützung im Bereich der westlichen Küche Vielseitigkeit. Mit ihrem Hintergrund in Lebensmittelkunde und Ernährungswissenschaften widmet sich Kanjana der Entwicklung zeitgemäßer, gesundheitsbewusster Gerichte, die von der traditionellen asiatischen Küche inspiriert sind. Ihr kulinarischer Ansatz verkörpert eine harmonische Balance aus Kreativität und Frische.

Für die aus Thailand stammende Köchin, zeichnet sich die asiatische und südostasiatische Küche durch ihren reichhaltigen Einsatz von Gewürzen und der Fülle an natürlichen Zutaten aus. Kanjana Suksrinuan sagt: „Als Köchin ist es unerlässlich, kontinuierlich Neues zu entdecken und Innovationen anzunehmen, mit dem Mut zum Experimentieren, um Gerichte zu kreieren, die sowohl erfrischend als auch appetitlich sind. Angetrieben von Inspiration und handwerklichem Können besteht ein kontinuierliches Engagement für Vielfalt und Kreativität bei der Menüentwicklung. Durch diese kulinarischen Kreationen schaffen Köche nicht nur schmackhafte Gerichte, sondern vermitteln einem weltweiten Publikum auch das kulturelle Erbe, das hinter jeder Küche steht. Ich hoffe, dass diese Leidenschaft weiter gedeiht und die jüngere Generation dazu inspiriert, ihre Fähigkeiten weiterzuentwickeln und ihre Kunstfertigkeit im kulinarischen Bereich in den kommenden Jahren zu verfeinern.“





SO/ Hotels betreibt zwei von elf Hotels in Thailand – zum einen das SO/ Bangkok und zum anderen das 170 Kilometer von der thailändischen Metropole entfernte **SO/ Hua Hin**. Chef de Partie im dortigen Restaurant **White Oven** ist **Naiyana Phuengsanoi**, genannt Chef Na. **Chef Na** hat über 20 Jahre in Hotelküchen in ganz Thailand verbracht und sich dabei auf das konzentriert, was sie am besten beherrscht: authentische, ehrliche und geschmacksintensive thailändische Küche.

Die aus Phetchaburi stammende Köchin wuchs inmitten lokaler Gerichte und Zutaten auf, was ihre heutige Kochkunst ganz natürlich geprägt hat. Im White Oven bringt sie diese lokale Perspektive in die Küche ein und kreiert thailändische Gerichte, die ihren Wurzeln treu bleiben und sich dennoch mühelos in das moderne Resort-Ambiente einfügen. Chef Na erklärt ihre Passion: „Ich mag es einfach, zu sehen, wie die Leute mein Essen genießen. Wenn sie glücklich sind, etwas zu essen, das ich zubereitet habe, bin ich zufrieden.“

Die Aromen, die Naiyana Phuengsanoi kreiert, sind von der Art von Essen inspiriert, mit der sie aufwuchs: einfach, ausgewogen und voller Charakter. Die Köchin bringt diese lokalen Geschmacksnoten in jedes Gericht ein und verbindet sie auf natürliche Weise mit der Speisekarte des Restaurants, sodass sich alles vertraut und doch frisch anfühlt. Ihr Stil dreht sich um Ausgewogenheit: nichts Kompliziertes, nur gute Zutaten, echte Aromen und Gerichte, die die Gäste wieder essen möchten. Eines ihrer Lieblingsgerichte ist der **Gegrillte Garnelen-Toddy-Palmen-Salat**. Es vereint Zutaten aus der ganzen Provinz, die jeweils sorgfältig nach Geschmack und Charakter ausgewählt wurden: Toddy-Palme und Palmzucker aus Ban Lat, frische Limetten aus Tha Yang, Meersalz aus Ban Laem und fangfrische Garnelen aus den Gewässern von Cha-am.



Die Liebe für die thailändische Küche verbindet Kanjana Suksrinuan und Naiyana Phuengsanoi mit **Lorena Pimentel Cabello**, der Küchenchefin des **Society Club House** im **SO/ Sotogrande** in Andalusien. Lorenas Lieblingsgericht sind Thai-Ramen. Sie selbst ist eine Köchin, die sich schon von Kindesbeinen an für die Gastronomie begeisterte. Lorena absolvierte ihre Ausbildung an der Escuela de Hostelería San Roque und hat in Restaurants und Hotels gearbeitet. Sie ist auf mediterrane, japanische, Fusion- und traditionelle Küche spezialisiert. Ihr Ansatz verbindet

# SO/



Technik, Kreativität und Respekt vor den Zutaten und zeichnet sich durch ihre Fähigkeit aus, innovativ zu sein, ohne dabei die Essenz der Aromen zu verlieren. Ihre Küche ist geprägt durch die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten und verfolgt einen nachhaltigen und bewussten Ansatz. Derzeit erkundet die Spanierin weiterhin neue Techniken und Trends, wobei sie stets eine einzigartige Identität in jeder ihrer Kreationen bewahrt: „Kochen ist eine Art, Geschichten zu erzählen. Jedes Gericht spiegelt meine Wurzeln,

meine Erfahrungen und meine Emotionen wider, die ich mit denen teilen möchte, die es probieren.“

Gleich zwei außergewöhnliche Kulinarik-Talente stehen im **SO/ Uptown Dubai** am Herd und Ofen. **Yu Lin** ist Chef de Cuisine im **Citronelle** im ersten Stock des Hotels, dem Restaurant für moderne asiatische Küche. **Laure Dumas** verantwortet als Chef-Konditorin des Hauses die Leitung und Gestaltung des gesamten Konditorei- und Dessertangebots in allen Restaurants, bei Banketten und Veranstaltungen.



Derzeit leitet sie die Patisserie im SO/ Uptown Dubai und verbindet dabei französische Tradition mit globaler Inspiration.



Yu Lin wurde in Taiwan geboren wuchs dort geprägt von den reichen asiatischen kulinarischen Traditionen auf, die durch Taiwans multikulturelles Erbe und den historischen japanischen Einfluss geprägt wurden. Sie entwickelte eine Leidenschaft dafür, vielfältige asiatische Aromen zu einer innovativen, zeitgenössischen Küche zu verbinden. Nach einem Studium der westlichen Kochkunst an der National Kaohsiung University of Hospitality & Tourism, begann Yu Lin ihre kulinarische Laufbahn mit einem Praktikum im L' Atelier de Joël Robuchon in Taipeh. Anschließend arbeitete sie sich in Michelin-gekrönten Küchen bis zum Chef de Partie hoch und trug dazu bei, dass das L' Atelier de Joël Robuchon in Taipeh 2020 erst einen und dann zwei Michelin-

Sterne erhielt. Die Köchin bringt eingehendes Fachwissen in der panasiatischen und französisch inspirierten Küche in einem luxuriösen Gastronomieumfeld ein und kombiniert Michelin-würdige

Disziplin mit innovativer Gastronomie und modernen Anrichtetechniken. Ihr Ziel ist es, gehobene kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die sowohl Tradition als auch Kreativität zelebrieren. Sie begeistert sich besonders für das Erzählen von Geschichten durch Essen, mit starkem Fokus auf kulturellem Erbe und geschmacklicher Integrität. Das zeigt sich auch an Chefköchin Yu Lins gebratener Ente. Sie ist eine Hommage an Geduld, Präzision und Poesie und verkörpert den Geist des Citronelle. Die Ente wird mit 13 sorgfältig ausgewählten Gewürzen mariniert, von denen jedes seine eigene Geschichte und sein eigenes Aroma in sich trägt. Die Zugabe von Earl-Grey-Tee und einem Hauch von 佛手柑 (Buddhas Hand) verleiht der Ente einen eleganten, fast parfümierten Duft, der noch lange nach dem ersten Bissen nachklingt. Serviert mit hausgemachter Guaven-Hoisin-Sauce, verfeinert mit Zitronengras, das sanft angebraten und eine Stunde lang ziehen gelassen wurde, entwickelt sich dieses Gericht zu einer Symphonie der Ausgewogenheit: süß, würzig, mit einer spritzigen Zitrusnote und sehr knusprig. Kein Wunder, dass Yu Lin sie als Citronelles Spezialität bezeichnet – ein echter Favorit und der Stolz des Restaurants.

Laure Dumas stammt aus der französischen Region Rhône-Alpes, die für ihr reiches kulinarisches und gastronomisches Erbe bekannt ist. Sie absolvierte eine Konditorlehre bei Chefkoch Hervé Defaye und erwarb so eine solide Grundlage in der klassischen französischen Küche. Zur Vertiefung der technischen Präzision und Verfeinerung der Konditoreitechniken schloss Laure eine Weiterbildung bei Chefkoch Nicolas Pépin in Lyon ab. Nach einem Zwischenstopp in Hongkong als Sous-Chefin, bei dem sie südostasiatische Aromen kennenlernte und begann, mutige und vielfältige Einflüsse in ihren Konditoreistil zu integrieren, setzte die Französin ihre Karriere in Dubai fort, arbeitete in führenden Gastronomiebetrieben und verfeinerte ihr Handwerk in Luxushotels. Sie erwarb sich einen Ruf für Innovation, Präzision und die Umsetzung hochwertiger Patisserie in wettbewerbsorientierten, schnelllebigen Küchen. Laure legt Wert auf Details wie bei ihren berühmten **Apfel-Ingwer-Gyoza** und begeistert sich besonders für künstlerischen Ausdruck und den kreativen Prozess hinter der Dessertgestaltung: „Ich konzentriere mich auf die Entwicklung zeitgenössischer Dessertkonzepte, die Kunstfertigkeit, Geschmack und Storytelling in Einklang bringen. Ich bin von Natur aus neugierig und „gourmande“, mit einer tiefen Leidenschaft für die Erforschung von Geschmack, Textur und kulinarischer Kreativität.“



# SO/



Nur etwas mehr als 100 Kilometer vom SO/ Uptown Dubai entfernt, befindet sich das **SO/ Ras al Khaimah** – das erste SO/ All-Inclusive Resort in den Vereinigten Arabischen Emiraten, das im November 2025 eröffnet wurde. Seit Januar 2026 ist das Hotel die kulinarische Heimat von Pastry Chef de Partie **Betul Tosuncuk**. Betuls kulinarische Reise begann zu Hause in der Türkei, wo sie das Kochen von ihrer Mutter lernte. Aufgewachsen in einem familiären Umfeld, das sie stets unterstützte, wurde Betul ermutigt, ihrer Leidenschaft für das Kochen nachzugehen. Sie begann ihre berufliche Ausbildung im Bereich luxuriöser italienischer À-la-carte-Desserts und vertiefte ihre Fähigkeiten unter der Anleitung des spanischen Küchenchefs Rafael Charquero, der ihr ein breites Spektrum an Back- und Konditoreitechniken vermittelte. Später

arbeitete sie in Katar, wo sie Sonderanfertigungen für Fünf-Sterne-Hotels herstellte und an Produktionen auf dem Niveau von mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants mitwirkte. Für das SO/ Ras al Khaimah entwickelte Betul u.a. eine schwarze Haselnuss-Mousse mit Gold und ein weißes Schokoladen-Vanille-Lychee-Dessert. Über die beiden Kreationen sagt Betul Tosuncuk: „Bei der Patisserie trifft Präzision auf Emotion. Jedes Dessert erzählt eine Geschichte – nicht nur durch Aromen, sondern auch durch Kontraste, Texturen und Ausgewogenheit. Für mich ist das Kreieren von Patisserie eine Kunstform, in der Technik und Kreativität zusammenkommen, um ein Gefühl zu wecken. Ich habe mich für ein Dessert in Schwarz und Weiß entschieden, weil mich Kontraste inspirieren: Die Tiefe und Intensität von dunkler Schokolade, gepaart mit der Leichtigkeit und Eleganz weißer Elemente, schaffen Harmonie auf dem Teller. Dies spiegelt die Balance zwischen Kühnheit und Zartheit, Reichhaltigkeit und Frische wider. Diese Dualität ist es, die ein Dessert nicht nur schön, sondern unvergesslich macht.“



## PRESSEMITTEILUNG



Österreich ist international für die Vielfalt und Qualität der Süßspeisen und Desserts bekannt, und Wien bildet dabei das Zentrum dieser Tradition. Im **SO/ Vienna** ist Patisserie mehr ein Statement als ein süßer Abschluss. Dafür verantwortlich zeichnet **Annette Fauma**, Executive Pastry Chef. Eine Frau, die Genuss nicht nur kreiert, sondern inszeniert – zwischen Kunst, Handwerk und radikaler Innovation. Annette steht für eine neue Generation von Pâtisnières, die Grenzen bewusst auflösen. Süß und salzig, klassisch, floralen Ursprungs und experimentell, regional verwurzelt und global inspiriert – ihre Kreationen sind Ausdruck eines kulinarischen Denkens, das sich nicht einordnen lässt. Ihre kulinarische Bühne reicht von Hochzeitstorten und Bankettbuffets über Afternoon Tea bis hin zu den Dessertkompositionen im **Das LOFT**, Wiens

ikonischer Rooftop-Location mit Blick über die Stadt. Dass Annette Fauma ihren Weg in die Gastronomie gefunden hat, war kein Zufall, sondern, wie sie selbst sagt, „eine Anatomie des Schicksals“. Aufgewachsen in einer Familie, in der Kulinarik zum gelebten Alltag gehörte, und beeinflusst von Sommern am Biobauernhof, entwickelte die Wienerin schon früh ein feines Gespür für Geschmack, Produktqualität und Nachhaltigkeit. Doch es war die Verbindung zur Mutter und der Kunst, die ihre Karriere prägte. Farben, Texturen, Strukturen – Annette denkt in Kompositionen, nicht in Rezepten. Ihre Ausbildung in der „Hotelfachschule am Judenplatz“ führte sie durch renommierte Häuser wie das Hotel Sacher Wien, Szilvio Nickol Restaurant oder das Badrutt's Palace



Hotel, ergänzt durch internationale Schulungen von New York bis Indien, wo sie sich intensiv mit Gewürzen und deren Ursprung auseinandersetzte. Heute leitet Annette die Patisserie im **SO/ Vienna** mit einem klaren Anspruch: kompromisslose Qualität, kreative Freiheit und ein tiefes Verständnis für Produkte. Faumas Stil ist geprägt von einer radikalen Offenheit gegenüber neuen Ansätzen. Gemüse, Kräuter, Fermentation, alternative Süßungsmethoden – ihre Desserts erzählen von einer Küche im Wandel. Statt auf raffinierten Zucker setzt sie auf natürliche Prozesse, etwa selbst hergestellte Dicksaft-Varianten aus

Früchten. Statt exotischer Zutaten stehen zunehmend regionale Alternativen im Fokus – von österreichischem Reis bis hin zu Pawpaw-Früchten, die Mango-Aromen in heimische Gefilde bringen. Dabei ist Nachhaltigkeit kein Trend, sondern Überzeugung. Die enge Zusammenarbeit mit Produzentinnen und ein bewusster Umgang mit Ressourcen sind integraler Bestandteil ihrer Arbeit. „In einem großen Haus hat man auch einen großen Fußabdruck – und damit auch Verantwortung“, so Fauma. Was ihre Arbeit auszeichnet, ist die Suche nach Wohlgeschmack. Es geht nicht darum, Trends zu folgen, sondern sich stetig neu zu erfinden – und jene zu kreieren, die andere später aufgreifen. „Der Moment essbare Kunst zu gestalten ist so wirklich, ehrlich und schön, so vergänglich und kostbar. Es zelebriert das Leben in sich. Ich bin eine Designerin, die mit Lebensmitteln, Farben und Geschmäckern arbeitet. Ich spiele mit Aromen – süß und salzig. Am Ende ist es immer eine Frage der Balance. Ein herausragendes Gericht lebt von diesem einen, flüchtigen Moment, in dem Aromen, Konsistenzen und Ästhetik mühelos miteinander verschmelzen.“ Diese Haltung zeigt sich in jeder ihrer Kreationen: Sellerie trifft auf Rhabarber und Sauerrahm, Schokolade auf Seidentofu und Pawpaw, klassische Desserts auf unerwartete Texturen. Ihre Arbeit bewegt sich dabei bewusst zwischen traditionellen Techniken und Innovation. Während sie bei Konfekt gerne auf zeitlose Klassiker setzt, entstehen gleichzeitig völlig neue Dessertwelten – bis hin zu mehrgängigen Dessertmenüs mit Blauschimmelkäse-Eis und tourierter Sauerkirsch Brioche, die Gäste überraschen und herausfordern. Stillstand ist für Annette keine Option. Mit Annette Fauma steht im SO/ Vienna eine Frau an der Spitze der Patisserie, die für eine neue Definition von kulinarischer Exzellenz steht: selbstbewusst, multidisziplinär und visionär. Ihre Arbeit ist ein klares Bekenntnis dazu, dass Küche heute mehr sein kann als Handwerk – nämlich Ausdruck von Persönlichkeit, Haltung und Zeitgeist. Oder, wie sie selbst sagt: „Ich bin keine klassische Meister-Zuckerbäckerin. Ich bin eine Künstlerin, die mit Geschmack arbeitet.“

## Über SO/ Hotels

SO/ ist eine renommierte Kollektion von Hotels, die in der Welt der Mode verwurzelt ist. Seit dem stilvollen Debüt in der globalen Hotelszene im Jahr 2011 zieht SO/ durch avantgardistisches Design und den kreativen Ansatz in der Luxuswelt Aufmerksamkeit auf sich. SO/ ist bekannt für charakteristische Mode-Kollaborationen und hat mit einigen weltweit gefeierten Designern zusammengearbeitet, darunter Guillaume Henry, Christian Lacroix und Viktor&Rolf, um Räume, Uniformen, Annehmlichkeiten und Erlebnisse zu schaffen. SO/ Hotels und Resorts sind ein dynamischer Treffpunkt für die Kreativbranche – von Mode- und Designkooperationen bis hin zu Kunst- und Kulturveranstaltungen.



SO/ befindet sich in einigen der lebendigsten Destinationen der Welt, darunter Berlin, Bangkok, St. Petersburg, Paris, Dubai, die Malediven und zuletzt Ras al Khaimah. SO/ Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

#### **Pressekontakt**

Anne Berger

PR Director – Northern & Central Europe

Ennismore, Ericus 1

20457 Hamburg

m +49 174 94 81 321

[media@so-hotels.com](mailto:media@so-hotels.com)

**PRESSEMITTEILUNG**