

Kulinarische Neuigkeiten aus dem Hotel Vier Jahreszeiten: Vishal Kapoor ist ab April 2025 Küchenchef im japanisch-peruanischen Restaurant NIKKEI NINE im Grandhotel an der Binnenalster

Hamburg, April 2025 – Das Hotel Vier Jahreszeiten freut sich über die neu besetzte Chef de Cuisine Position im NIKKEI NINE durch Vishal Kapoor.



Der gebürtig aus Hof in Bayern stammende **Vishal Kapoor** absolvierte 2017 seine Kochausbildung im Restaurant ess.brand in Nürnberg. Nach seinem erfolgreichen Abschluss zog es Kapoor in den Norden, wo er als Commis de Cuisine im renommierten Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee tätig war. 2019 wechselte er als Demichef de Cuisine in das Jacobs Restaurant desselben Hotels. 2020 sammelte er wertvolle Erfahrungen als Commis de Cuisine im Waldhotel Sonnora. Bevor Kapoor 2022 als Sous Chef im NIKKEI NINE begann, war er zwei Jahre lang in gleicher Position im Hotel Atlantic Hamburg tätig. Mit Kreativität und einem feinen Gespür für Innovation verantwortete er zuletzt die neugestaltete Speisekarte des NIKKEI NINE – mit kulinarischen Highlights wie Tuna Zuke, Languste mit Salsa Verde sowie exquisiten Sushi- und Sashimi-Variationen.

Zum 1. April übernimmt Vishal Kapoor die Position des Küchenchefs im NIKKEI NINE. Gemeinsam mit seinem Team wird er die kreative und innovative Küche des japanisch-peruanischen Restaurants im Hotel Vier Jahreszeiten an der Hamburger

Binnenalster weiterentwickeln und mit seiner Handschrift prägen.

„Vishal Kapoor wird mit seiner Expertise und seinen eigenen Akzenten neue kulinarische Highlights setzen. Mit ihm haben wir die ideale Besetzung für die Position des Chef de Cuisine im NIKKEI NINE gefunden. Wir freuen uns sehr, dass er als geschätztes Teammitglied nun diese neue Herausforderung annimmt und unserem NIKKEI NINE frischen Wind verleiht“, sagt Ingo C. Peters, geschäftsführender Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten.



ÜBER DAS HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Das luxuriöse Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten, zahlreichen Shoppingmöglichkeiten und dem Hamburger Messe- und Congress Centrum. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1.000 qm erstreckt sich der Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer Hamburgs. Das kulinarische Angebot umfasst drei hervorragende Restaurants – der GRILL serviert hanseatische Küche im exklusiven Design-Ambiente, Gourmets lieben das mit zwei Michelin Sternen und 5 von 5 Hauben vom Gault Millau ausgezeichnete Restaurant Haerlin – und das japanisch-peruanische NIKKEI NINE, welches sich als Hot-Spot der Hansestadt zeigt. Das verspielte Café Condi, die Condi Lounge, die Wohnhalle und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar laden zum Verweilen ein. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm runden das Angebot ab. Weitere Informationen sind unter www.hvj.de abrufbar.

ÜBER ACCOR UND FAIRMONT HOTELS

<https://all.accor.com/brands/fairmont.en.shtml>

PRESSEKONTAKTE

Anna Ziegler
Director of Sales & Marketing
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 80
E-Mail: anna.ziegler@fairmont.com