



KRONENHALLE

Medieninformation

Stabübergabe in der Küche der Kronenhalle

Der langjährige Souschef Rino Ricci übernimmt die Leitung der Kronenhalle-Küche. Peter Schärer, der bisherige Chef de Cuisine, der diese Woche mit der Auszeichnung «Mérite Culinaire Suisse» geehrt wurde, wird bis zum Erreichen seines Pensionsalters aufgelaufene Ferien- und Freitage beziehen und der Kronenhalle bei Bedarf zur Verfügung stehen.

Zürich, 11. März 2026 – Rino Ricci trat vor 26 Jahren als Commis de Cuisine in die Küchenbrigade der Kronenhalle ein. Der neue Chef de Cuisine der Kronenhalle bildete seit über 20 Jahren zusammen mit Küchenchef Peter Schärer und den Sous Chefs Philippe Schoch und Robert Zeller das erfolgreiche Führungsteam der Kronenhalle-Küche; im Jahr 2022 war er zum stellvertretenden Chef de Cuisine ernannt worden. Rino Ricci ist ein profunder Kenner der Kronenhalle. Er wird als neuer Chef de Cuisine die bekannte Brasserie-Küche weiterführen und die beliebten Klassiker mit kreativen Interpretationen der klassischen französischen und italienischen Küche bereichern. Der gebürtige Apulier ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Neben seiner Leidenschaft für die Kulinarik findet er Ausgleich mit der Familie und beim Sport.

Die Stabübergabe in der Kronenhalle-Küche geht einher mit der Verleihung der Auszeichnung «Mérite Culinaire Suisse» an Peter Schärer, die dieser kürzlich für seine herausragenden Verdienste als Küchenchef der Kronenhalle und als engagierter Ausbilder von zahlreichen Lernenden, deren Laufbahn in der Küche der Kronenhalle begann, entgegennehmen durfte. Die Kronenhalle gratuliert ihrem langjährigen Chef de Cuisine zu dieser verdienten Anerkennung. Peter Schärer prägte während rund 35 Jahren die Küche der Kronenhalle mit Herzblut, hohen Qualitätsansprüchen und mit seiner Persönlichkeit, anfänglich als Chef Poissonnier und seit 2002 als Chef de Cuisine. Jetzt übergibt er die Leitung der Kronenhalle-Küche an seinen langjährigen Souschef Rino Ricci und wird bis zum Erreichen des Pensionsalters aufgelaufene Ferien- und Freitage beziehen. Während dieser Zeit steht er der Kronenhalle bei Bedarf weiterhin zur Verfügung.

Der Verwaltungsrat und die Geschäftsleitung danken Peter Schärer herzlich für sein langjähriges, grosses Engagement für die Kronenhalle und wünschen ihm in seinem neuen Lebensabschnitt alles Gute. – Rino Ricci wünschen sie viel Freude, Erfüllung und Erfolg in seiner neuen Rolle als Chef de Cuisine der Kronenhalle.

Kontakt

Dominique Nicolas Godat

Direktor

T +41 44 262 99 00

dominique.godat@kronenhalle.com



KRONENHALLE

Kurzporträt

Rino Ricci

Chef de Cuisine Restaurant Kronenhalle



(Foto: Marc Wetli)

Rino Ricci (*1977) wuchs in Martina Franca in Apulien (I) auf. Nach dem Besuch der Primar- und Sekundarschule sowie einer Handelsschule absolvierte er eine Gastgewerbeausbildung am Istituto Professionale Alberghieri – Tecnico Turistico ([I.I.S.S. Consoli](#)) in Castellana Grotte bei Bari, die er im Jahr 1998 nach Praktika in verschiedenen Betrieben – unter anderem als Chef de Partie – im Grand Hotel Ambasciatori**** in Bari mit dem Diplom abschloss. Sein erstes Engagement in der Schweiz als Koch fand er in einem italienischen Restaurant, bevor er im Jahr 2000 als Commis de Cuisine in die Küchenbrigade der Kronenhalle eintrat. Im Jahr 2006 wurde Rino Ricci zum Chef de Partie, im Jahr 2011 zum Sous Chef und im Jahr 2022 zum stellvertretenden Chef de Cuisine der Kronenhalle ernannt; seit März 2026 zeichnet er als Chef de Cuisine für die Küche der Kronenhalle verantwortlich. Rino Ricci ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.