

Medienmitteilung Fachpresse

09.04.2026

Christoph Trocker neuer Executive Chef der Küchen Bruderholz und Liestal des KSBL

Christoph Trocker hat Anfang April 2026 die neu geschaffene Funktion des Executive Chef der Küchen Bruderholz und Liestal am Kantonsspital Baselland (KSBL) übernommen. In dieser Funktion trägt er die Gesamtverantwortung für die Küchen an beiden Standorten.

Mit Christoph Trocker gewinnt das KSBL einen herausragend qualifizierten Executive Chef für die Küchen Bruderholz und Liestal. In dieser Position steuert er gemeinsam mit Hansjörg Werdenberg, dem Leiter Gastronomie, die strategische Weiterentwicklung des Verpflegungskonzepts des KSBL. Sein Fokus liegt auf einer modernen, gesunden und innovativen Kulinarik für Patientinnen und Patienten, Besucher sowie Mitarbeitende. Dabei verbindet er die speziellen diätetischen Anforderungen mit einer abwechslungsreichen Küche und legt Wert auf eine umsichtige Betriebsführung sowie Nachhaltigkeit.

Der gebürtige Österreicher bringt über 30 Jahre internationale Erfahrung in der gehobenen Hotellerie mit. Seine Karriere führte ihn von Österreich, Deutschland und der Schweiz über die Vereinigten Arabischen Emirate weiter nach China mit Stationen in Shenzhen und Shanghai. In Thailand übernahm er zunächst die Küchenleitung im Hyatt Regency Hua Hin, bevor er als Executive Chef des Banyan Tree Bangkok eine der grössten Luxus-F&B-Operationen des Landes führte: 16 Food & Beverage Outlets und ein 140-köpfiges Küchenteam. Zuletzt war er als Executive Chef des InterContinental Bali Resort in Indonesien tätig - verantwortlich für fünf Restaurants, ein Kongresszentrum mit Kapazität für 2.000 Gäste und ein Team von 140 Mitarbeitenden. Mit seinen Tätigkeiten in renommierten Häusern wie InterContinental, Hyatt, Jumeirah und Banyan Tree blickt er auf eine langjährige Führungserfahrung in der erstklassigen Hotellerie und Gastronomie zurück.

Persönliches Zitat von Christoph Trocker, Leitender Executive Chef Bruderholz & Liestal, KSBL:

„Nach drei Jahrzehnten in der internationalen Spitzengastronomie freue ich mich sehr darauf, meine Erfahrung in diesem sinnstiftenden Umfeld einzubringen. Spitalgastronomie ist für mich mehr als Versorgung, mein Anspruch ist eine Küche, die diätetische Kompetenz mit echtem Geschmack verbindet und jeden Menschen, ob Patient, Besucher oder Mitarbeitender, mit Qualität, Wärme und Wertschätzung empfängt.“

Kantonsspital Baselland

Auskünfte:

Medienstelle | +41 61 400 86 41 | kommunikation@ksbl.ch

Über das Kantonsspital Baselland

Das Kantonsspital Baselland (KSBL) bietet für die Bevölkerung der Nordwestschweiz an den Standorten Liestal, Bruderholz und Laufen umfassende stationäre und ambulante medizinische Leistungen. Dazu gehören auch eine 24/7-Notfallversorgung und ein eigener Rettungsdienst. Das KSBL engagiert sich in der medizinischen Lehre und Forschung, arbeitet eng mit der Universität Basel und anderen Partnern zusammen und zählt zu den wichtigsten Ausbildungsbetrieben der Region. Mit seinem breiten medizinischen Angebot und als zweitgrösster Arbeitgeber mit vielen qualifizierten Arbeitsplätzen ist das KSBL auch ein wichtiger Faktor für die Attraktivität und Wertschöpfung des Kantons Basel-Landschaft.

Weitere Informationen: www.ksbl.ch