

MASŪ

OMAKASE

MARIO ZACARES

SUSHI-MEISTER / SALZBURG

SINCE 2024

CONFIDENTIAL

DER CHEF

MARIO ZACARES

SUSHI-MEISTER / SALZBURG

Aus Spanien. Mehr als zwei Jahrzehnte japanische Küche in renommierten Häusern der Alpen und Europas - von Nobu Matsuhisa bis Kempinski, von St. Moritz bis Salzburg. Heute Chef und Gründer von MASU Omakase.

“

Der international erfahrene Sushi-Meister Mario Zacares, der Fisch- und Wagyu-Filets auf höchstem Niveau zu inszenieren weiß.

GAULT & MILLAU AUSTRIA / 2022

20+

JAHRE ERFAHRUNG

8+

5-STERNE-HÄUSER

6

LÄNDER

FUNDAMENT

Formelle Ausbildung in Spanien. Spezialisierung in Japan - direkt an der Quelle der japanischen Küche.

01

NOBU / TOKIO

Japanische Küche & Technik

Ausbildung in japanischer Küche und Kochtechniken direkt an der Quelle, im Hause Nobu Matsuhisa.

02

SUSHI TRAINING / OSAKA

Spezialisierung Sushi

Spezialisierte Ausbildung in Sushi-Zubereitung und traditionellen japanischen Techniken.

03

CDT / CASTELLÓN

Culinary School

Formelle gastronomische Ausbildung mit Spezialisierung auf Sushi und japanische Küche.

Starkoch zog der Liebe wegen nach Salzburg - kredenzt seine Sushi auch für Stars wie Skispringer Kobayashi.

KRONEN ZEITUNG / 2024

AUSGEWÄHLTE STATIONEN

NOBU MATSUHISA

SUSHI CHEF

FINE DINING

Unter Head Sushi Chef Shigeru Fujita. Sushi und Sashimi auf höchstem Niveau.

KEMPINSKI

SUSHI CHEF

ST. MORITZ / SCHWEIZ / 5 STERNE

Japanische Küche in einem der ikonischsten Luxushotels der Alpen.

INTERCONTINENTAL

SUSHI CHEF

DAVOS / SCHWEIZ / 5 STERNE

Präzise Sushi-Küche im internationalen Luxushotel-Kontext.

SCHLEGELKOPF

HEAD SUSHI CHEF

LECH AM ARLBERG / ÖSTERREICH

Leitung aller Sushi-Operationen. Erwähnt im Tourismusportal Vorarlberg.

SCHLOSSHOTEL FISS

HEAD SUSHI CHEF

FISS / TIROL / ÖSTERREICH / 5 STERNE

Leitung des Sushi-Teams. Entwicklung saisonaler Menüpunkte.

ZUMA

SUSHI CHEF

KITZBÜHEL / ÖSTERREICH / 5 STERNE

Mit Executive Chef Dimitri Liske. Eines der exklusivsten japanischen Restaurants der Alpen.

W VERBIER

HEAD SUSHI CHEF

VERBIER / SCHWEIZ / 5 STERNE

Leitung der Sushi-Küche in einem der begehrtesten Luxusresorts der Schweizer Alpen.

MASU OMAKASE

CHEF & GRÜNDER

SALZBURG / ÖSTERREICH

Eigenes Omakase-Konzept für private Events, Hotelresidenzen und exklusive Pop-ups.

DREI SÄULEN

01

PRODUKT

Saisonaler Fisch, regionales Fleisch, erstklassige japanische Zutaten. Das Produkt entscheidet - nicht das Konzept.

02

PRÄZISION

Mehr als 20 Jahre Technik. Jeder Schnitt, jede Temperatur, jede Präsentation - mit der Disziplin eines echten Omakase.

03

VERBINDUNG

Der Gast sitzt am Tresen. Der Chef ist präsent. Jedes Dinner ist ein Gespräch zwischen Küche und Tisch.

PRODUCT / PRECISION / CONNECTION

STIMMEN

GAULT & MILLAU AUSTRIA

2022

International erfahrener Sushi-Meister, der Fisch- und Wagyu-Filets auf höchstem Niveau inszeniert.

KRONEN ZEITUNG

2024

Starkoch zog der Liebe wegen nach Salzburg - kredenzt seine Sushi auch für Stars wie Skispringer Kobayashi.

VORARLBERG TOURISM

-

Mario Zacaes makes sushi at the Schlegelkopf - as an homage to the twinned town of Hakuba-Happo in Japan.

BLICK / SCHWEIZ

-

Einer der 5 besten japanischen Bergrestaurants - W Verbier.

EIN ABEND.
EIN TISCH.
EIN ERLEBNIS.

MARIO ZACARES

CHEF & GRÜNDER

chefmario.at

chefmarioat@gmail.com

[@mario_sushichef](#)

SALZBURG / ÖSTERREICH

PRIVATE

OMAKASE

MASŪ

WHEREVER YOU ARE