

MENSCHEN & KARRIEREN

Atlantic Grand Hotel ernennt neuen Küchenchef



Konstantin Schulze-Pellengahr / Foto: Atlantic Grand Hotel
Travemünde

Konstantin Schulze-Pellengahr ist ab sofort neuer Küchenchef des Atlantic Grand Hotel Travemünde. Damit übernimmt er die kulinarische Verantwortung für das Hotelrestaurant Holstein's und den Veranstaltungsbereich des Hotels.

Schulze-Pellengahr war bereits seit 2017 Executive Sous-Chef des Grandhotels an der Strandpromenade Travemünde. Vor seinem Engagement im Atlantic Grand Hotel war Schulze-Pellengahr Küchenchef in mehreren Restaurants und Hotels im Lübecker Umland, darunter die Kutscherscheune in Groß Zecher und das Landhaus Carstens in Timmendorfer Strand. Erste Erfahrungen sammelte er zuvor bei verschiedenen Stationen im In- und Ausland. Besonders die Zusammenarbeit mit Michel Roux im mit drei Michelinsterne versehenen The Waterside Inn in Bray on Thames/Großbritannien und seine Arbeit als Sous-Chef im Zwei-Sterne-Betrieb Hotel Haus Paradies in Ftan in der Schweiz haben ihn besonders geprägt.

Seinen Kochstil beschreibt der 37-Jährige als klassisch, französisch mit dem Einfluss des norddeutschen Flairs. „Qualität bedeutet für mich Liebe zum Produkt und ein hervorragendes Team für die Umsetzung“, so Schulze-Pellengahr. Mit seiner 19-köpfigen Mannschaft wird er auch in Zukunft die Gäste des Holstein's mit hausgemachten, norddeutschen und internationalen Gerichten verwöhnen. Ein Großteil der Zutaten stammt von lokalen Erzeugern. Wild aus den heimischen Wäldern, das Holsteiner Rind, Grünkohl oder fangfrischer Ostseefisch spielen eine zentrale Rolle im kulinarischen Konzept.