

MENSCHEN & KARRIEREN

Beiter übernimmt an der Binnenalster



Stefan Beiter / Foto: Se7en Oceans

Das Hamburger Se7en Oceans hat einen neuen Küchenchef: Stefan Beiter hat die Leitung des Gourmetrestaurants bereits im Juni übernommen. Zusätzlich verantwortet er auch das Bistrotrestaurant sowie die Sushi-Bar.

Beiter verfeinerte sein Handwerk nach der Ausbildung bei Spitzenadressen wie Webers Gourmet im Turm im Stuttgarter Fernsehturm, bei Martin Öxle in der Speisemeisterei in Stuttgart (zwei Michelin-Sterne) und bei Christian Jürgens im Seehotel Überfahrt am Tegernsee (drei Michelin-Sterne). Im Jahr 2009 wurde er Küchenchef im Restaurant Esszimmer im Hotel Goldene Traube in Coburg, das ab 2010 durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, ebenso wie die Alte Post in Nagold, die er als Geschäftsführer und Küchenchef von 2016 bis 2018 leitete. Diese hohen Ziele steckt sich der 39-jährige auch an seiner neuen Wirkungsstätte.

Bereits seit 2012 hat das Se7en Oceans einen Michelin-Stern und zählt zu den Top-Adressen Hamburgs. Neben dem Gourmet-Restaurant gehören unter anderem die Sushi-Bar sowie die Oceans Bar mit Panoramablick und eigener Bistrotküche zum Se7en Oceans Kosmos, welche Beiter ebenfalls verantwortet. "Wir freuen uns sehr, dass wir mit Stefan Beiter einen der absoluten Spitzenköche in Deutschland gewinnen konnten. Die Kontinuität und zugleich stetige Weiterentwicklung seiner Leistung passt perfekt zum Anspruch des Se7en Oceans und zur Stadt Hamburg. Wir freuen uns sehr darauf, mit Stefan Beiter die Hanseaten zu überraschen und aufs Neue zu überzeugen", so Farzaneh Saidolzakerin, Geschäftsführerin des Se7en Oceans.