gastrotel

MENSCHEN & KARRIEREN

Burg Schlitz verdoppelt Küchen-Kompetenz

Sabine Teubler und Maik Albrecht / Foto: Burg Schlitz

Anlässlich ihres 20-jährigen Dienstjubiläums im August wurde Sabine Teubler, Küchenchefin im Relais & Châteaux Schlosshotel Burg Schlitz, zur Küchendirektorin des Landpalais befördert, das auch zur Familie der Feine Privathotels gehört. Maik Albrecht ist zeitgleich als neuer, verantwortlicher Küchenchef des Fine Dining Restaurants Wappen-Saal, dem Herzstück der Gastronomie auf Burg Schlitz, eingestiegen.

Wenn es um feine Küche geht, dann ist Sabine Teubler eine feste Größe im Relais & Châteaux Schlosshotel Burg Schlitz. Von Anfang an war sie als Küchenchefin mit dabei und begleitete die Schlossbesitzer Manuela und Armin Hoeck.

Der 41-jährige Maik Albrecht bringt für seine neue Position internationale Erfahrung und große Passion für die Grande Cuisine mit. Im Hotel Traube Tonbach war er sieben Jahre für die Restaurants Köhlerstube und Bauernstube als Küchenchef tätig. Im Palazzo Harald Wohlfahrt in Hamburg begeisterte er ebenfalls als Küchenchef. Zuletzt war er zwölf Jahre lang als Executive Chef für SeaCloud Cruises auf den Weltmeeren unterwegs.

Auf das Zusammenwirken von Sabine Teubler und Maik Albrecht sowie aller Beteiligten freuen sich Maître Melanie Eichmüller und Sommelière Franziska Pauli. Das neue gastronomische Konzept, das dann die Handschrift von Maik Albrecht tragen wird, ist für den Herbst angekündigt.