

MENSCHEN & KARRIEREN

Doppelte Verantwortung



Holger Lange ist nun Küchenchef beider Restaurants der Münchner Platzl Hotels / Foto: Platzl Hotels

Seit 2019 ist Holger Lange Küchenchef im Wirtshaus Ayinger in der Au im Marias Platzl Hotel, nun übernimmt der 50-Jährige die gleiche Position auch im Wirtshaus Ayinger am Platzl ? beide sind Teil der Münchner Platzl Hotels.

?Die beiden Wirtshäuser haben ähnliche Speisekarten, einen ähnlichen Küchenstil und ein gleichhohes Niveau. Es machte also Sinn, die vakante Position ebenfalls mit Holger Lange zu besetzen, der für Platzl-Qualität steht, das komplette Platzl-Team und auch die Strukturen bereits kennt und sich zudem in den letzten Jahren einen hervorragenden Ruf erkocht hat?, so Heiko Buchta, Direktor Platzl Hotels. Bestätigt hat dies auch die Initiative

Ausgezeichnete Bayerische Küche, die die Küche des Wirtshauses Ayinger am Platzl ? das Motto hier lautet übrigens Lebendige Wirtshaustradition an historischer Stätte ? unlängst mit der maximal möglichen Note von drei Rauten ausgezeichnet hat.

Holger Lange, der auch Prüfer an den IHKs München und Oberbayern ist, führt nun ein 15-köpfiges Team, die künftig noch enger zusammenarbeiten und dabei auch Synergien nutzen werden. Darunter befinden sich auch sieben Azubis, für die er Ansprechpartner ist und die er nach besten Kräften bei ihrer Ausbildung unterstützt. Lange ist bekannt für seinen kollegialen Führungsstil, der jedoch ganz unter der Devise Fördern und Fordern steht.