

MENSCHEN & KARRIEREN

Frischer Wind an der Ostsee



Das Atlantic Grand Hotel Travemünde hat mit Sascha Hamp eine neue kulinarische Leitung. Der 35-Jährige zeichnet ab sofort für die Geschicke des Hotelrestaurants Holstein's verantwortlich.

Zuvor war Hamp Chef de Cuisine im Wonnemar-Resort Hotel in Wismar. Erfahrung sammelte er zu Beginn seiner Karriere unter anderem in Schubeck's Südtiroler Stuben und im Sternerestaurant Atelier im Bayerischem Hof in München, bevor er Chef de Cuisine im Weinromantikhof Richtershof in Mülheim wurde. Hier und auch später in seinem Restaurant Hamp in Trier erkochte er sich gemeinsam mit seinem Team mehrmals 15 Punkte im Gault Millau und erhielt im Magazin Feinschmecker den zweiten Rang bei der Auszeichnung Aufsteiger des Jahres.

Seine neue Wirkungsstätte an der Ostseeküste bietet Platz für 70 Personen und verfügt zudem über eine Panoramaterrasse. Das Restaurant setzt im Kulinarikangebot auch weiterhin auf traditionelle norddeutsche Gerichte in Kombination mit einer modernen internationalen Küche. So können sich die Gäste ab sofort bei einem Blick über die Lübecker Bucht von Gerichten, wie etwa graniertes Lammrücken mit Kräuterkruste dazu Portweinzwiebeln, Joghurt und Bio-Bulgur, überzeugen lassen.