

MENSCHEN & KARRIEREN

Frischer Wind im waterkant



Niko Hoffeins / Empire Riverside Hotel

Niko Hoffeins ist seit Anfang Januar 2019 neuer Küchenchef des Restaurant waterkant im Hamburger Empire Riverside Hotel. Dort wird der 33-Jährige zusammen mit dem ebenfalls neuen Sous Chef Stephan Seele für ein vielfältiges, kulinarisches Angebot sorgen. Vor 15 Jahren startete Hoffeins seine berufliche Laufbahn in Hamburg. Nach verschiedenen Stationen in Deutschland und der Schweiz, unter anderem im Sternerestaurant Gasthof Sternen und im Seminar- & Wellnesshotel Stoos, zog es ihn nach Hamburg zurück. In der Hansestadt sammelte er Erfahrungen als Chef Pâtissier in der East Manufaktur sowie in der Position des Sous Chefs in Tim Mälzers Restaurant Deli. Zuletzt war er ebenfalls als Sous Chef im Restaurant Henriks in Eimsbüttel tätig.

Unterstützt wird Hoffeins im waterkant durch den neuen Sous Chef Stephan Seele. Der 33-Jährige kann auf verschiedene Stationen, unter anderem in Kempten, Luzern und Köln, zurückblicken. Zuvor verfeinerte er seinen Kochstil für mehrere Jahre im dänischen Aarhus. Seele ist kein Unbekannter in Hamburg: Im Restaurant Vlet, im Pure Sea by Jellyfish und als Sous Chef in der Brasserie im Carls war er bereits tätig. 2014 eröffnete er sein eigenes Restaurant Lütt Frida's, das er drei Jahre lang betrieb, bevor er zuletzt als Sous Chef im Restaurant & Markthalle Hobenköök arbeitete.

Wir freuen uns sehr, mit Niko Hoffeins und Stephan Seele zwei erfahrene Kollegen für die Leitungspositionen im Restaurant waterkant gewonnen zu haben. Sie können im Restaurant ihre über die Jahre im In- und Ausland gesammelten kulinarischen Ideen einfließen lassen und so maßgeblich an der Weiterentwicklung unseres Restaurants mitwirken?, so Michael

Nemecek, Food & Beverage Manager im Empire Riverside Hotel Hamburg.