

MENSCHEN & KARRIEREN

Jung, talentiert und erfolgreich



Hannes Schröder / Foto: Ina Hamburg Fotografie & Design | K. Görke

Hannes Schröder ist einer der neuen Stars in Hamburgs Gastro-Szene. In den letzten fünf Jahren eröffnete der 36-Jährige vier eigene Läden in der Hansestadt.

Der Küchen-Schwerpunkt des gelernten Kochs: saisonale und regionale Küche. Mit seinem ersten Lokal Küchenfreunde im Hamburger Grindelviertel begann sein Siegeszug durch die kulinarische Landschaft der Hansestadt. Es folgte der gleichnamige Ableger im Lehmweg, verstärkt durch sein zweites Gastro-Konzept Was wir wirklich lieben im Stadtteil Eppendorf und einer kleinen Dependence in der City. Zuletzt eröffnet wurde im Oktober 2017 das Botanic District, eine Bar mit besonderen Highballs, ausgewähltem Weinangebot, Bowls und Burgern.

Die Leidenschaft für das Kochen und die Liebe zu frischen Produkten ist Schröder in die Wiege gelegt: Aufgewachsen auf dem Kastanienhof seiner Eltern, zwischen Hochbeeten, Schafsherde und Kürbisacker, weiß er früh, wohin sein Weg führen soll. Er macht sein Fachabitur, geht zunächst zur Bundeswehr und zieht im Anschluss nach Hamburg, wo er seine Ausbildung zum Koch im Park Hyatt Hotel absolviert. Es folgen Stationen in Paris und Heidelberg, wo er seinen Küchenmeister mit Auszeichnung an der renommierten Hotelfachschule erwirbt. Nach vielen weiteren Jahren als Küchenchef in Berlin und Düsseldorf kehrt er in den Norden zurück ? mit dem Wunsch ein eigenes Lokal zu eröffnen. Auf der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten wird er im Hamburger Univierviertel fündig. Gemeinsam mit einem alten Freund eröffnet er im Sommer 2012 Küchenfreunde im Grindelhof.

„Der Mix aus Regionalität, Nachhaltigkeit und der Frische der Produkte steht für mich immer im Fokus meiner Arbeit“, so Hannes Schröder. „Gutes Essen, eine tolle Location, zufriedene Gäste – diese Küchenfreunde-Formel hat sich bewährt.“