

MENSCHEN & KARRIEREN

Kulinarische Verstärkung



Christian Somann / Foto: Travel Charme Hotels & Resorts

Christian Somann leitet als neuer Küchenchef das Restaurant Belvedere im Travel Charme Strandidyll Heringsdorf. Der 34-Jährige sammelte zuvor umfangreiche Erfahrungen in der nationalen und internationalen Gastronomie.

„Denke global, kaufe regional“ lautet die Kochphilosophie von Christian Somann. Mit Mut, Kreativität und Präzision verarbeitet er hochwertig heimische Produkte im internationalen Kontext zu außergewöhnlichen Gerichten. Getreu dem GreenGusto-Konzept von Travel Charme Hotels & Resorts, das für eine frische und regionale Küche steht, wird der Entstehung und Herkunft der Lebensmittel entscheidende Bedeutung beigemessen.

Somann war zuletzt als Küchenchef im Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg sowie als Sous Chef im Hotel Ahlbecker Hof auf Usedom tätig. Zuvor arbeitete er in verschiedenen Häusern in der Ostsee-Region, darunter das Strandhotel Atlantic in Bansin, im Hotel Alte Schule in Fürstentagen sowie das Gutshaus Stople bei Anklam und das Maritim Hotel Kaiserhof Heringsdorf auf Usedom. Den Grundstein für seine berufliche Laufbahn legte Somann bei seiner Ausbildung zum Koch im Maritim Hotel Halle mit Auslandsstationen im Hotel Plaza Athenée Paris und dem Le Louis XV Monaco.

„Christian Somann zeichnet sich durch seine vielseitige Expertise in der Gastronomie aus sowie durch seine Verbundenheit zur Region. Damit ist er die ideale Besetzung für das Strandidyll Heringsdorf“, freut sich Hoteldirektor Detlef Kruse. „Er bringt viele neue Impulse mit und wird unsere Gäste mit einzigartigen Geschmackserlebnissen verwöhnen.“