

MENSCHEN & KARRIEREN

Kulinarischer Einstand



Daniel Pause / Foto: Kempinski Hotels

Die Restaurants des Kempinski Hotel Frankfurt haben einen neuen Küchenchef: Seit Ende Februar leitet Daniel Pause das Küchenteam. Er übernimmt die Position von Stefanos Melianos, der vor drei Jahren in die Frankfurter Kempinski-Küche kam und sich nun neuen Aufgaben in Wien stellt.

Pause ist mit Kempinski Hotels seit Beginn seines Berufslebens verbunden: Mit nur einer kurzen Unterbrechung ist er seit 2000 in der Luxushotelgruppe tätig. Im Frankfurter Haus stand er knapp 13 Jahre hinter dem Herd, das erste Mal als Commis de Cuisine. Nach Stationen als Chef de Partie, Junior Sous Chef und Sous Chef übernahm er 2014 im Kempinski Hotel Adriatic im kroatischen Savudrija seine erste Stelle als Küchenchef. Drei Jahre später wechselte er in das Kempinski Hotel Portoroz in Slowenien, wo er bis zu seinem Wechsel nach Frankfurt ebenfalls als Küchenchef tätig war. Seinen kulinarischen Einstand in Frankfurt gab der 38-Jährige mit der Sommereröffnung des Restaurants Levante, das nach der Winterpause nun wieder libanesische und orientalische Spezialitäten anbietet. Pause ist im Kempinski Hotel Frankfurt für alle Restaurants verantwortlich. Dazu zählen der EssTisch, die historische Torschänke, und das NIU | Asian Steakhouse.

Neben Pause vermeldet das Hotel weitere personelle Veränderung: Mohamed Agouni steigt vom Sous-Chef des libanesischen Restaurant Levante zum Head-Chef auf, während mit Igor Lacko ein neuer Restaurantleiter an Bord ist. Letzterer ist seit Jahren in der Gastronomie der Fünf-Sterne-Hotellerie tätig, unter anderem im Cliff Hotel Rügen, im Jumeirah Frankfurt und in der Villa Kennedy in Frankfurt.