

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Küchendirektor am Ku'damm



Daniel Kuhlmeier / Foto: Dorint

Mit Daniel Kuhlmeier hat das Dorint Kurfürstendamm Berlin einen neuen Küchendirektor. Er will als Verantwortlicher für sämtliche Bankett-Events und als Chef des Restaurants Le Faubourg unter anderem neue Strategien zur Ausrichtung der Bankett-Küche entwickeln und mit frischen Ideen für kulinarische Highlights sorgen.

Daniel Kuhlmeier hat seine Ausbildung im Mövenpick Restaurant im Europa Center absolviert. Dem Restaurant blieb der gebürtige Berliner bis 2013 treu, zunächst als Commis de cuisine, dann als Sous Chef und schließlich die letzten drei Jahre als Küchenchef. Nach seinem Wechsel zur BMB Gruppe, für die er fast zwei Jahre als Küchendirektor 18 Restaurants in Berlin und Umgebung verantwortete, kehrte er 2016 zu Mövenpick zurück ? als Executive Chef im Hotel Mövenpick Berlin. 2020 wechselte der heute 36-Jährige als Küchenchef ins Dorint Hotel Sanssouci nach Potsdam, wo er im Mai 2022 zum Küchendirektor ernannt wurde. Die dreimonatige Opening-Taskforce im Fünf-Sterne-Hotel Grand Tirolia Kitzbühel leitete er Ende 2022 zum Erfolg.

Im Hotel Dorint Kurfürstendamm Berlin will Kuhlmeier sein Engagement für mehr Regionalität bei den Zutaten und Produkten fortsetzen. Zum Selbstverständnis des neuen Küchendirektors gehöre es, die hiesige Landwirtschaft zu unterstützen und zu fördern. Selbst bei großen Events mit bis zu 1.000 Gästen werden saisonale Gerichte serviert und Nachhaltigkeit in den Fokus gerückt. Bis auch der neue Küchenchef seine Position im Le Faubourg antritt, wird Daniel Kuhlmeier die Karte des Restaurants gestalten und persönlich am Herd stehen.