

MENSCHEN & KARRIEREN

Neues Team und Konzept



Norman Eller / Foto: Axel Steinbach

Normen Eller ist neuer Küchenchef im Severin*s Resort & Spa. Dessen Hotelrestaurants Tipken?s und Hoog präsentieren sich zudem in einem neuen Gewand und mit einem neuen kulinarischen Konzept.

Normen Eller erlernte sein Handwerk bei Sternekoch Alexander Herrmann in Herrmann?s Romantik Posthotel in Wirsberg sowie in der JRE Elite-Klasse in Koblenz. Später folgten unter anderem Stationen in Sternerestaurants wie beispielsweise bei Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach als Chef de Partie. Außerdem kochte er als Sous Chef und Executive Sous Chef für TUI Cruises während der Opening-Phasen auf den Kreuzfahrtschiffen Mein Schiff 4 und Mein Schiff 5. Zuletzt war der 31-Jährige als Sous Chef im The Fontenay Hotel in Hamburg tätig. ?Mit Normen Eller haben wir einen kreativen und hochtalentierten Küchenchef an Bord bekommen, der trotz seines jungen Alters schon über einen sehr großen Erfahrungsschatz verfügt. Wir sehen die Einführung unseres neuen Kulinarikkonzepts bei ihm in besten Händen?, freut sich Severin*s-Hoteldirektor Christian Siegling.

Im Severin*s Resort & Spa wird künftig geteilt

Während das Konzept des Hoog weiter geschärft wurde und hier ab sofort verstärkt Augenmerk auf die besten Produkte der Region gelegt wird, vertraut das Tipken?s nun auf ein Shared-Dining-Konzept. Nach dem Motto ?Entdecken ? Genießen ? Teilen? dürfen sich die Gäste auf Aromen aus aller Welt in legerer Atmosphäre freuen. In großer Runde und zwangloser Atmosphäre werden alle zubereiteten Gerichte in die Mitte des Tisches gestellt

und geteilt. ?Mit unserem Shared-Dining im Tipken?s haben wir ein junges und zeitgemäßes Konzept an den Start gebracht, das ein vielseitiges Geschmacksspektrum bietet und sich in Produkten und Zubereitung klar vom Hoog unterscheidet?, erklärt Normen Eller und fügt an, dass die Küche des Restaurants eher weltoffen ausgerichtet ist.

Neue Restaurantleitung und Sommelier

Unterstützt wird Normen Eller künftig von der neuen Tipken?s Restaurantleiterin Julia Westphal sowie Sommelier Sebastian Kesting. Westphal war bis dato stellvertretende Restaurantleiterin. Kesting wechselt vom Landhaus Severin*s Morsum Kliff zum Haupthaus nach Keitum und gibt den Gästen der beiden Restaurants künftig Weinempfehlungen. Zudem umfasst das Küchenteam des Severin*s Resort & Spa derzeit 18 Köche sowie Auszubildende und Küchenhilfen.