

MENSCHEN & KARRIEREN

Parduin mit neuem Küchenchef



Chris Amelung / Foto: Chris Amelung

Seit dem 1. Mai ist Chris Amelung als neuer Küchenchef für die gastronomischen Genüsse im Restaurant Parduin des Sorat Hotel in Brandenburg an der Havel verantwortlich.

Der 32-jährige ist im Sorat Hotel kein Unbekannter. Mit einer kurzen Unterbrechung arbeitet er bereits seit 2011 im Hotelrestaurant Parduin als Koch. Seine Ausbildung absolvierte Amelung im ehemaligen Restaurant Bollmann am Beetzsee in Brielow und sammelte anschließend Berufserfahrung in Brandenburger Restaurants wie dem La Mare Cucina Italiana, der Fischerhütte Am Mühlendamm und der Theaterklause.

Nach einer kurzzeitigen Anstellung als Koch in der Alexa Seniorenresidenz zog es ihn im Dezember 2018 wieder in die Küche des Restaurant Parduin am Altstädtischen Markt zurück. Bis Ende April 2019 war er im Parduin schwerpunktmäßig für die Frühstücksküche tätig und tritt mit der neuen Position die Nachfolge von Sven Leue an, der sich einer neuen Herausforderung stellt. Im Sorat Hotel Brandenburg wird Amelung mit seiner Brigade sowohl für das Restaurant Parduin wie für den Frühstückssalon Havelland als auch für alle anderen kulinarischen Belange verantwortlich sein. In den vergangenen Jahren hat er mit seinen Kollegen eine feine und regionale Küche im Restaurant Parduin weiterentwickelt und etabliert. Diesem Erfolgsrezept wird der neue Küchenchef treu bleiben und setzt auch künftig auf heimische Küche des Havellandes, deren Basis hochwertige Produkte, vor allem aus der Region, bilden.