gastrotel

MENSCHEN & KARRIEREN

Team komplett

Das Team von Emmas Weinbar (von links nach rechts): Claudia Hain, Patrick Stoll und Alexandra Schleunung. Es fehlt Julia Wilz / Foto: Zeller ? Hotel + Restaurant

Das Küchen- und Barteam in Emmas Weinbar ist nun vollständig: Neben der Hotelinhaberin und -geschäftsführerin Alexandra Schleunung sind Claudia Hain als Küchenchefin, Julia Wilz als Köchin und Serviceleiter Patrick Stoll mit an Bord.

Mit viel Liebe zum Detail hatte das Zeller ? Hotel + Restaurant im Juni 2018 auf dem Nachbargrundstück Emmas Weinbar neu eröffnet. ?Modern, offen und farbenfroh ist sie geworden?, charakterisiert es Schleunung, deren Großmutter Emma hieß und an die so erinnert werden soll. Rund 100 Weine ? ausschließlich aus Deutschland, mit einem Fokus auf junge Weingüter und Winzer ? finden sich auf der Karte. Das Angebot soll, so Schleunung, immer wieder überarbeitet werden.

Claudia Hain zeichnet als Küchenchefin verantwortlich. Die 29-Jährige absolvierte bereits ihre Ausbildung im Zeller, kochte anschließend in renommierten Restaurants in Deutschland und Österreich, bevor sie im Sommer 2017 als Sous Chef ins Zeller zurückgekehrte. In Emmas Weinbar setzt sie nun eigene kulinarische Akzente. Wichtige Stationen ihrer Karriere waren unter anderem das Restaurant Villa Rothschild in Königstein/Taunus, das Essigbrätlein in Nürnberg, das Hotel InterContinental und das Kempinski in Berchtesgaden oder das Hotel Rigele Royal in Obertauern.

Tatkräftig unterstützt wird Hain von Julia Wilz. Die 28-Jährige absolvierte ebenfalls im Zeller ihre Ausbildung zur Köchin. Gemeinsam gestalten sie die Karte mit kleineren Mahlzeiten wie Salaten, Brotzeitteller oder Pfannengerichten ? zudem gibt es wechselnde Speisen sowie ein kreatives Wochendessert. Auch werden in naher Zukunft legere

Kochkurse angeboten.
Zuständig für den Service und das Wohl der Gäste ist Patrick Stoll: Der Hotelfachmann ? auch er hat seine Ausbildung im Zeller absolviert ? kennt sich bestens im alten, erhalten gebliebenen Gewölbekeller des ursprünglichen Hauses aus. Dabei agiert der 24-Jährige aber nicht nur als Fachmann hinter der Bar, er steht den Gästen auch am Tisch für alle Belange zur Verfügung.