

MENSCHEN & KARRIEREN

Terra mit neuem Küchenchef



Fabian Schröter / Foto: Philipp Böhm

Fabian Schröter ist der neue Küchenchef des Restaurants Terra im The Ritz-Carlton, Wolfsburg. Der 29-Jährige leitet ab sofort das zwölköpfige Küchenteam des Restaurants, in dem er die Gäste mit saisonalen Gerichten und naturbelassenen, heimischen Produkten durch eine kreative Zubereitung begeistern will.

Sein Werdegang erzählt vom Aushilfsjob als Spülhelfer hin zum Küchenchef des Restaurants eines Luxushotels. „Mit 15 Jahren habe ich in einer Spülküche gearbeitet und konnte immer sehen, wie etwas produziert und angerichtet wurde. Das hat mich so fasziniert, dass ich mich entschieden habe, eine Ausbildung zum Koch zu machen“, so Schröter und begann 2012 seine Ausbildung zum Koch im Restaurant eines Vier-Sterne-Hotels in seiner Heimatstadt.

Zwei Jahre nach dem Beenden seiner Ausbildung hatte er den ersten Posten als Chef de Partie im Berghotel Ilsenburg inne. Im Jahr 2017 zog es ihn erstmals nach Wolfsburg ? als Sous Chef in das Hotel an der Wasserburg, wo er kein dreiviertel Jahr später erstmals als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Saphir agierte. Schröter wechselt nun nach einer weiteren Station im Restaurant Allerlei des Courtyard by Marriott Wolfsburg in das The Ritz-Carlton, Wolfsburg.

Der neue Terra-Küchenchef hat bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten und kann sich als Jugendregional- sowie Jugendlandesmeister bezeichnen. Beim Wettbewerb Koch des Jahres 2018 landete er unter die besten Sechs und schaffte es in seiner ersten Position als Chef de Cuisine in die Top 50 der Köche des Schlemmer Atlas 2019 und 2020. Beim San

Pellegrino Young Chef Award 2022 landete er im Vorfinale in den Top Ten. In diesem Jahr hat er sich beim Kochwettbewerb Junge Wilde beworben.