

MENSCHEN & KARRIEREN

Wechsel in Köln



Die Küche des Excelsior Hotel Ernst hat seit dem 1. September mit Joschua Tepner einen neuen Küchenchef. Ihm ist das Kölner Grand Hotel bestens vertraut, von 2013 bis 2017 war er bereits Teil des Excelsior Hotel Ernst-Teams, zuletzt als Executive Sous Chef. Tepner löst Maximilian Specht ab, der aus familiären Gründen das Rheinland verlässt und zurück ins Allgäu geht. „Den Weggang von Maximilian Specht bedauern wir natürlich sehr, können aber verstehen, dass er dem Ruf seiner Familie folgt. Umso mehr freuen wir uns, dass wir Joschua Tepner erneut für uns gewinnen konnten“, erklärt Henning Matthiesen, geschäftsführender Direktor des Excelsior Hotel Ernst. Der 31-Jährige besetzt eine wichtige Schlüsselposition im Kölner Grand Hotel. Hier wird er neben seiner Position als Küchenchef im Hotelrestaurant Hanse-Stube auch die kulinarische Verantwortung des Bankettbereichs, des Frühstücks- und Room-Service sowie der Piano-Bar übernehmen. Tepner startete seine Ausbildung zum Koch in der Gastronomie im Club zu Bremen, dem ältesten Gesellschaftsclub Deutschlands. Weitere Stationen im In- und Ausland folgten, unter anderem das Topper's at the Wauwinet in Nantucket, Massachusetts/USA, das Tarragon auf der MS Europa 2 sowie das Capella Breidenbacher Hof. Zuletzt war er Küchenchef im Dox, dem Restaurant des Fünf-Sterne Hotels Hyatt Regency in Düsseldorf.