

## ATLANTIC Grand Hotel Travemünde ernennt neuen Küchenchef

**München/Travemünde, 20. März 2018** – Konstantin Schulze-Pellengahr ist ab sofort neuer Küchenchef des [ATLANTIC Grand Hotel Travemünde](#). Damit übernimmt der 37-jährige die kulinarische Verantwortung für das Hotelrestaurant „Holstein's“ und den Veranstaltungsbereich des bekannten Hotels an der Ostsee.

Schulze-Pellengahr war bereits seit 2017 Executive Sous-Chef des Grandhotels an der Strandpromenade Travemündes. Hoteldirektor Kay Plesse ist froh, dass die verantwortungsvolle Aufgabe nun mit dem Norddeutschen intern neubesetzt werden konnte: „Konstantin Schulze-Pellengahr hat uns durch seine Kreativität am Herd, durch seinen Teamgeist und Umgang mit seinem Küchenteam, aber auch durch die gestiegene Qualität unserer Gerichte und die hohe Zufriedenheit unserer Gäste überzeugt. Mit ihm trägt nun ein norddeutsches Original die Verantwortung in unserem Restaurant, das weiß, die regionale Küche sowohl klassisch als auch modern zu interpretieren.“

Vor seinem Engagement im ATLANTIC Grand Hotel war Schulze-Pellengahr Küchenchef in mehreren Restaurants und Hotels im Lübecker Umland – darunter die „Kutscherscheune“ in Groß Zecher und das „Landhaus Carstens“ in Timmendorfer Strand. Erste Erfahrungen sammelte er zuvor bei mehreren Stationen im Inn- und Ausland. Besonders die Zusammenarbeit mit Michel Roux im mit drei Michelin-Sternen versehenen „The Waterside Inn“ in Bray on Thames/Großbritannien und seine Arbeit als Sous-Chef im Zwei-Sterne-Betrieb „Hotel Haus Paradies“ in Ftan in der Schweiz haben ihn besonders geprägt.

Seinen Kochstil beschreibt der neue Küchenchef als klassisch, französisch mit dem Einfluss des norddeutschen Flairs. „Qualität bedeutet für mich Liebe zum Produkt und ein hervorragendes Team für die Umsetzung“, so Schulze-Pellengahr. Mit seiner 19-köpfigen Mannschaft wird er auch in Zukunft die Gäste des „Holstein's“ mit hausgemachten, norddeutschen und internationalen Gerichten verwöhnen. Ein Großteil der Zutaten stammt von lokalen Erzeugern. Wild aus den heimischen Wäldern, das Holsteiner Rind, Grünkohl oder fangfrischer Ostseefisch spielen eine zentrale Rolle im kulinarischen Konzept.

Das Restaurant bietet einen Panoramablick auf die Ostsee und Platz für bis zu 70 Personen. Neben dem regulären Betrieb finden in regelmäßigen Abständen

kulinarische Events statt – so auch in diesem Sommer wieder an jedem Freitagabend das beliebte „ATLANTIC-Barbecue“ auf der Sonnenterrasse des Hotels.

### **Über das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde:**

Das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde liegt in exponierter Lage an der Promenade des Ostseeheilbads und bietet einen Panoramablick über die Lübecker Bucht. In dem Grand Hotel trifft Tradition auf Moderne. Das ehemalige Casino aus dem Jahr 1914 verfügt über 72 Zimmer und Suiten. Vor allem für Veranstaltungen ist das Hotel geradezu prädestiniert. Der Jugendstilbau besitzt sechs Veranstaltungsräume sowie einen Ballsaal, in dem sich Events mit bis zu 400 Personen durchführen lassen. Das Restaurant „Holstein's“ setzt auf hausgemachte norddeutsche und internationale Spezialitäten, die man auf der Hotelterrasse mit einem Blick auf die Ostsee genießen kann. In der kalten Jahreszeit können sich die Gäste im 600 Quadratmeter großen Spa- und Wellnessbereich verwöhnen lassen. In der Nähe des Hotels befinden sich zwei Golfplätze. Der Lübeck-Travemünde Golf-Klub verfügt über einen der ältesten Golfplätze Deutschlands aus dem Jahr 1921. Travemünde, an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste, bietet neben dem Heilbädercharme unter anderem auch die Möglichkeit das nahegelegene Lübeck zu erkunden. In der Altstadt, die UNESCO-Weltkulturerbe ist, befindet man sich auf den literarischen Spuren der Gebrüder Mann sowie des Lübecker Marzipans.

### **Pressekontakt**

Robert Opiela / Sieglinde Sülzenfuhs

PRCO Germany GmbH

Tel.: +49 (0) 89 130 121 – 10

E-Mail: [ropiela@prco.com](mailto:ropiela@prco.com) / [ssuelzenfuhs@prco.com](mailto:ssuelzenfuhs@prco.com)