

Neue kulinarische Leitung im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde

München/Travemünde, 29. Mai 2017 – Tommy Hobeck ist neuer Executive Chef im [ATLANTIC Grand Hotel Travemünde](#). Unter seiner Regie wird im Hotelrestaurant Holstein's auf Fusionsküche gesetzt: Altbewährtes aus dem Norden gepaart mit internationalen Spezialitäten.

Matthias Golze, General Manager des ATLANTIC Grand Hotels Travemünde, freut sich mit Tommy Hobeck einen jungen, aufstrebenden Fachmann für das Fünf-Sterne-Hotel gewonnen zu haben: „Unter seiner kulinarischen Leitung kann das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde seinen Gästen die Authentizität und Tradition Travemündes bieten, aber gleichzeitig auch eine weltoffene und moderne Küche.“

Der neue Chefkoch und sein derzeit 18-köpfiges Küchenteam setzen im [Holstein's](#) auf hausgemachte, norddeutsche und internationale Gerichte, die mit saisonalen Zutaten modern und frisch angerichtet werden. Viele der Zutaten stammen von lokalen Erzeugern. Wild aus den heimischen Wäldern, das Holsteiner Rind, Grünkohl oder fangfrischer Ostseefisch spielen eine zentrale Rolle im kulinarischen Konzept. Aber auch seine Begeisterung für Innovation spiegelt sich in Hobecks Philosophie wider. „Langeweile findet man in meiner Küche nie. Inspiration gibt es an jeder Ecke. Man muss sie nur sehen!“, sagt der neue Chefkoch. So kombiniert er beispielsweise gebackenen Ziegenkäse mit Tomaten-Beeren-Chutney und Wildkräutern oder serviert den Gästen gebratene Kalbsteaks mit Leipziger Allerlei und Honig Jus.

Tommy Hobeck erlernte sein Handwerk in Berlin. Seine ersten Erfahrungen sammelte er unter anderem im Hilton Berlin und als Demichef de Partie im andel's Hotel Berlin. Danach folgten Stationen als Chef de Partie und Souschef im Mövenpick Hotel Berlin. Im Juni 2015 wechselte er ins Ameron Hotel ABION Spreebogen und bekochte die Gäste zunächst als Souschef und bereits kurze Zeit später als Executive Chef.

Seine Kreationen können die Gäste nun mit einem Blick über die Lübecker Bucht genießen. Das Holstein's bietet Platz für 70 Personen und verfügt zusätzlich über eine Panoramaterrasse. Im Juni gibt es eine überarbeitete Speisekarte im Hotelrestaurant. Zudem finden in regelmäßigen Abständen kulinarische Events statt. Unter anderem lädt das Hotel in diesem Sommer wöchentlich zum ATLANTIC BBQ auf der Terrasse des Holstein's ein. Im Juni lautet das Motto: „American BBQ – Klassiker der neuen Welt“.

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 Fünf-Sterne-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:

Verena Grill / Robert Opiela

PRCO Germany GmbH

Tel.: +49 (0) 89 130 121 – 17

E-Mail: vgrill@prco.com / ropiela@prco.com