



## PRESSEMITTEILUNG

### Weite Welt, weiter Horizont: Lasse Lübben ist neuer Küchenchef im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven

Lasse Lübben, waschechter Wilhelmshavener, legt mit internationalen Erfahrungen im Gepäck wieder in seinem Heimathafen an. Nach der Ausbildung im Intercontinental Düsseldorf kochte Lübben zunächst im The Savoy in London, anschließend im Fairmont Pacific in Vancouver. Nach weiteren Stationen in Hamburg ging es zurück in den elterlichen Betrieb Burgschenke Kniphausen. Im Frühjahr 2020 hat Lübben als Küchenchef im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven „eingescheckt“.

**Wilhelmshaven, 1. Oktober 2020** Mit der Anerkennung als offizieller Partner des Nationalparks und UNESCO-Biosphärenreservats Niedersächsisches Wattenmeer gilt für das ATLANTIC Hotel die Verpflichtung, umweltfreundliches Handeln in allen Bereichen des 4-Sterne-Superior-Hauses konsequent voranzutreiben. Diesem Grundsatz folgt auch Lasse Lübben, der als Küchenchef im Restaurant HARBOUR VIEW zukünftig neue Impulse setzt.

„Ich freue mich, anspruchsvolle kulinarische Events und Menüs zu entwickeln, die sich an den Leitlinien des Nationalpark-Partnerprogramms orientieren. Wir tragen gemeinsam Verantwortung für unsere Umwelt und kommende Generationen. Nicht zuletzt auch, weil ich vor einigen Tagen zum ersten Mal Vater wurde. Kurz: Erdbeeren aus Israel oder Mexiko sind für mich nicht nur im Winter tabu, auch die Verwendung anderer Zutaten mit zu großem CO<sub>2</sub>-Fussabdruck versuche ich zu vermeiden!“

Die Region um Wilhelmshaven ist landwirtschaftlich geprägt, auf den Feldern wachsen kostbare und zum Teil sehr alte Gemüse- oder Obstsorten. Gesundes Vieh grasst auf saftigen Weiden und kleine Manufakturen stellen Wurst- und Käsespezialitäten her. Für Lasse Lübben sind in dem Kontext auch Weiterentwicklungen in der regionalen Wertschöpfungskette von Bedeutung, wie beispielsweise die anstehende Verpachtung von Salzwiesen des Nationalparks an nachhaltig geführte bäuerliche Betriebe. „Hier in der salzigen Nordseeeluft wachsen Lämmer oder Rinder heran, die ein ganz besonders schmackhaftes Fleisch für bewussten Genuss liefern.“

Mit dem Küchenteam hat Lübben in den letzten Wochen das „Watt´n Menü“ kreiert. Hotelgäste und Restaurantbesucher dürfen sich unter anderem auf Variationen von der Bete mit Ziegenkäse vom Backensholzer Hof, Paprikaschaumsuppe mit Praline vom Stadlander Angusrind oder Filet vom Strohstall-Schwein mit Spitzkohlroulade freuen. Zum Dessert wird Heidelbeertarte mit Weidemilch-Vanillecrème und Haferflocken-Eis serviert. Vegetarische Alternativen sind ebenso regional und saisonal komponiert.

Durch nachhaltig ausgerichtete Zutaten und Rezepte wird auch das eigene Restaurant bekennender Wattenmeer-Botschafter. Die Küchencrew hat sich als Ziel gesetzt, alle Gäste durch die Verwendung ausgewählter, regionaler Speisen zu motivieren, sich intensiver mit dem schützenswerten Lebensraum auseinanderzusetzen. Lübben: „Mir ist wichtig, über gute Qualität aufzuklären und auch der Verschwendung entgegenzuwirken. Es kann nicht immer alles zu jeder Zeit in großen Mengen verfügbar sein.“

Partner

Nationalpark  
Wattenmeer



ATLANTIC  
HOTEL Wilhelmshaven

Insofern benutzt Lasse Lübben weiter Kopf und Topf, perfektioniert das erlernte Handwerk, experimentiert mit saisonalen Zutaten und baut sein großes Netzwerk regionaler Lieferanten aus. Seinen Horizont erweitert er nicht nur beim Spaziergang am Südstrand Wilhelmshavens sondern auch beim Blick über den Tellerrand in anderen Restaurants. Parallel studiert Lübben Ökotrophologie und steht kurz vor der Bachelor-Arbeit.

Das ATLANTIC Hotel mit dem Restaurant HARBOUR VIEW liegt in erstklassiger Lage am Hafen, inklusive Blick auf die Kaiser-Wilhelm-Brücke. Freizeit- und Geschäftsreisende erwarten großzügige, komfortable Zimmer und Suiten in warmen Farben mit hochwertigen Hölzern in edel-maritimem Stil. Erstklassiger Service rundet den Aufenthalt ab, alle Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen zum Schutz von Gästen und Personal werden nach gültigen Standards und Regelungen eingehalten.

Wer ein Reiseziel mit Wohlfühlfaktor, einzigartigen Naturerlebnissen und anspruchsvoller Kulinarik sucht, wird im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven nachhaltig begeistert.

(3.965 Zeichen inkl. Leerzeichen)

#### Über ATLANTIC Hotels:

Die privat geführte ATLANTIC Hotels Gruppe steht für persönliche und individuelle Gastlichkeit in einem zeitgemäßen, design-orientierten Ambiente. Zu dem Zusammenschluss gehören fünfzehn Häuser an markanten Standorten in Bremen (fünf Häuser) und Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Essen sowie in Travemünde und Wilhelmshaven. Darüber hinaus werden das Louis Hotel in München und unter der Marke Severin\*s zwei Häuser auf der Insel Sylt sowie ein Chalet im österreichischen Skigebiet Lech von der ATLANTIC Hotels Management GmbH betrieben.

*Bildunterschrift (Foto Copyright Tobias Trapp):*

Küchenchef Lasse Lübben ist überzeugt von der Partnerschaft mit dem Nationalpark Wattenmeer und richtet das Restaurant HARBOUR VIEW im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven zukünftig deutlich nachhaltiger aus.

#### Für Rück- und Interviewanfragen wenden Sie sich bitte an:

ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven  
Sarah Herbers  
Verkauf & Marketing  
Tel. 04421 77338-164  
[sherbers@atlantic-hotels.de](mailto:sherbers@atlantic-hotels.de)

oder

bigbenreklamebureau gmbh  
Agentur für Kommunikation  
Viola Haye  
Tel. 04293 890 89-20  
[vh@bb-rb.de](mailto:vh@bb-rb.de)