Pressemitteilung

Hotels & Sportresort Fleesensee verstärkt sein Kulinarikteam

- Christian Stockmann wurde zum 01. Februar neuer Executive Head Chef Culinary
- Stefan Ernst startet als neuer Küchenchef im BEECH

Fleesensee, 27. März 2023. Hotels & Sportresort Fleesensee verstärkt sein Kulinarikteam und stellt sich strategisch und konzeptionell neu auf. Zum 01. Februar hat Christian Stockmann die kulinarische Leitung aller Betriebe der Gruppe übernommen. Zeitgleich hat das BEECH mit Stefan Michael Ernst einen neuen Küchenchef bekommen. Auch das Blüchers, gastronomisches Aushängeschild des SCHLOSS Fleesensee, startet mit seinem Küchenchef Brian Petrie und seinem Kollegen Christian Braun in der Orangerie mit neuen Konzepten und Ideen in die Frühjahrssaison. „Wir freuen uns über diese großartigen neuen Kollegen. Mit der Stärkung unserer Kulinarkteams wollen wir unsere Angebote an die Gäste noch attraktiver gestalten und weiter ausbauen," so Harald Schmitt (Geschäftsführer der Fleesensee Hotelbetriebsgesellschaft m.b.H.).

Neu im Team sind seit dem 01. Februar Christian Stockmann und Stefan Michael Ernst. Christian Stockmann übernimmt als Executive Head Chef die Verantwortung für alle Küchenteams der Fleesensee Gruppe. Er bringt viele Jahre Berufserfahrung aus der Top Gastronomie mit, u.a. aus neun Jahren in leitender Funktion im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, wo er auch als Küchenchef des Überseeclubs tätig war. „Ich freue mich sehr über diese spannende und vielschichtige Aufgabe und die Arbeit mit den großartigen Kollegen. Ganz begeistert bin ich von dem ganzheitlichen Konzept der hoteleigenen Landwirtschaft," erklärt der 44 Jährige. Stefan Ernst leitet ab sofort die Küchencrew des BEECH Resorts. Seine beruflichen Reisen durch die internationale Gastronomie führten ihn über die Schweiz, Österreich, Spanien, Italien, Tunesien und zuletzt nach Mecklenburg Vorpommern. Die von ihm verantworteten drei Restaurants Landhus, Bootshus und Strandpirat werden einem kulinarischen Relaunch unterzogen.

Auf innovativen kulinarischen Wegen sind auch die Küchenchefs des SCHLOSS Fleesensee unterwegs. Bereits im vergangen Jahr übernahm Brian Petrie das Zepter im Blüchers. Der gebürtige Schotte mit Wurzeln in Südafrika begann seine Karriere 2001 als Chef de Partie im Londoner Scallops Restaurant. In den darauffolgenden Jahren arbeitete er u.a. als Senior Sous Chef im Roast Restaurant am berühmten Borouh Market in London, das auch vom Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Jetzt hat

Fleesensee Hotelbetriebsgesellschaft m.b.H.
Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 100
Mail: kontakt@fleesensee.de · Web: fleesensee.de

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de

hat der passionierte Golfer seine neue kulinarische Heimat im Restaurant Blüchers im SCHLOSS Fleesensee gefunden. Im Fine Dining Bereich möchte er mit innovativen neuen Rezepten auch Gäste außerhalb des Schlosses und Resorts ansprechen „Der Reiz für mich ist, die typischen Mecklenburger Zutaten mit internationalen Einflüssen zu kombinieren und dabei immer wieder neu zu interpretieren.“, erklärt der 43-Jährige seine Küchenphilosophie.

Vom Blüchers in die Orangerei gewechselt ist Christian Braun. Seine Karriere begann 1997 im Gasthaus Werderbruch in Neubrandenburg. Es folgten zahlreiche weitere Stationen, u.a. im Schlosshotel Spyker auf Rügen, im Schlosshotel Schorssow und in der Schweiz. Seit 2018 ist der verheiratete Familienvater im SCHLOSS Fleesensee tätig und leitet jetzt das dortige Restaurant Orangerie. Zukünftig möchte Christian Braun mit seinem Team den Eventcatering-Bereich weiter ausbauen.

„Mit der Einführung einer eigenen Pastamanufaktur, der Neupositionierung des Restaurants im Maremüritz Yachthafen Resort, dem Aufbau einer eigenen Produktionsküche für die Gastronomie der Gruppe, einer Neukonzeption der anderen bestehenden Restaurants in den Hotels sowie der Entwicklung aller Gastronomie-Outlets des Hotelprojektes „Seedorf am Plauer See“ mit geplanter Eröffnung im Frühjahr 2024, hat das kulinariche Team rund um Christian Stockmann viele spannende und dynamische Projekte vor sich,“ ergänzt Harald Schmitt.

Pressestelle:

LOTTMANN Communications
Am Wehrhahn 100 | 40211 Düsseldorf
t: +49 (0) 172 856 92 08
m: ls@lottmann-communications.de
w: www.lottmann-communications.de