

AHGZ, 01. Dezember 2007

## Personalien

### Gastronomie

**Hendrik Thoma**, Chef-Sommelier des Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob, Hamburg, wird im Frühjahr 2008 als Bereichsleiter Wein bei Metro Cash & Carry Deutschland, Düsseldorf, tätig sein. Der 40-Jährige wird das Hotel Louis C. Jacob weiterhin beraten. Der gelernte Koch ließ sich nach einem Kalifornien-Aufenthalt in Heidelberg zum Sommelier ausbilden. Thoma ist einer von zwei Deutschen und insgesamt etwa 160 Personen weltweit, die sich mit dem Titel „Master Sommelier“ schmücken dürfen. red

**Tillmann Hahn** wechselt am 1. Januar 2008 vom Kempinski Grandhotel Heiligendamm in die Yachthafenresidenz Hohe Düne (Rostock/Warnemünde).

  
  


Der gebürtige Hesse absolvierte seine Ausbildung in den Schweizer Stuben in Wertheim. Danach kochte er unter anderem in Hamburg im Landhaus Scherrer und im Marinas. Den Mandarin Grill im Hotel Mandarin Oriental in Hongkong brachte er in die Top Ten der weltbesten Restaurants. Zurück in den Schweizer Stuben, holte sich Hahn den ersten Michelin-Stern. Viele Auszeichnungen folgten. Zuletzt hat der 37-Jährige beim G-8-Gipfel Geschichte gekocht. red

**Horst Bruchhäuser**, Restaurantleiter im Holiday Inn Düsseldorf City Centre-Königsallee, ist nach 23 Jahren in Diensten des Hotels in den Ruhestand gegangen. Im Frühjahr 1984 gab der gebürtige Hesse dort seinen Einstand, nachdem er zuvor viel Erfahrung in Hotels in der Schweiz, Schottland und auf den Bermudas gesammelt hatte.

**Oliver Steiert** ist seit kurzem Executive Chef im Radisson SAS Berlin. Der Ravensburger arbeitete zuletzt im Innside Premium Düsseldorf-Ratingen als F&B-Manager. Stationen des 41-Jährigen waren bisher unter anderem: Restaurant Graues Haus in Oestrich-Winkel und die Ente im Lehel im Nassauer Hof in Wiesbaden, Mandarin Oriental Macau, Hyatt Regency New Delhi/Indien, Hyatt Regency Köln. Seine erste Stelle als Executive Chef trat er im Ramada Dubai an. Seit 1998 war er im Innside Premium Hotel tätig, wo er zunächst als Executive Chef begonnen hatte. ur

AHGZ, 01. Dezember 2007

ahgz.de

## Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

ahgz.de – 03.12.2007 – 09:17 Uhr  
[www.ahgz.de/vermischtes/Tillmann-Hahn-Heiligendamm,482007,7119261514.html](http://www.ahgz.de/vermischtes/Tillmann-Hahn-Heiligendamm,482007,7119261514.html)

### Personalien

## Tillmann Hahn verlässt Heiligendamm

VON RÜDIGER RÜSTER

ROSTOCK-WARNEMÜNDE. Gourmetkoch Tillmann Hahn wechselt am 1. Januar 2008 vom Kempinski Grandhotel Heiligendamm in die Yachthafenresidenz Hohe Düne. Den Gästen will der 37-Jährige eigenen Angaben zufolge Gaumenfreuden mit einer internationalen und aromastarken Küche bereiten.

Der gebürtige Hesse absolvierte seine Ausbildung in den Schweizer Stuben in Wertheim. Danach kochte er unter anderem in Hamburg im Landhaus Scherrer und im Marinas. Den Mandarin Grill im 5-Sterne-Hotel Mandarin Oriental in Hongkong brachte er unter die Top Ten der weltbesten Hotelrestaurants. Zurück in Deutschland und in den Schweizer Stuben, holte sich Tillmann Hahn den ersten Michelin-Stern. Viele Auszeichnungen folgten. Zuletzt hatte Tillmann Hahn zum G-8-Gipfel Geschichte „gekocht“.

<http://tagungshotels.wordpress.com>, 03. Dezember 2007

Montag, 3 Dezember, 2007

## Gourmet-Koch wechselt in die Hohe Düne

Abgelegt unter: [Gastronomie](#), [Hotels](#), [Personalien](#) — Oliver Decker @ 11:31

### Tillmann Hahn wechselt zur Yachthafenresidenz Hohe Düne

Mit Gourmetkoch Tillmann Hahn erstrahlt ein neuer Stern über der Yachthafenresidenz Hohe Düne



Am 1. Januar 2008 wird eine neue Ära in der Küche der Yachthafenresidenz Hohe Düne eingeläutet. Im Yachting & SPA Resort freut man sich, mit Sternekoch Tillmann Hahn einen der international bekanntesten Köche als Küchenchef gewonnen zu haben. Tillmann Hahn wechselt vom Kempinski Grandhotel Heiligendamm.

Der gebürtige Hesse machte seine Ausbildung in den Schweizer Stuben in Wertheim, kochte in Hamburg im Landhaus Scherrer und im Marinas bevor er sich endgültig im Fünf-Sterne-Hotel Mandarin Oriental in Hongkong an die Spitze kochte und den "Mandarin Grill" in die Top Ten der weltbesten Hotelrestaurants führte. Zurück in den Schweizer Stuben brachte er seine herausragenden Kenntnisse und internationalen Erfahrungen ein und holte sich den ersten Michelin-Stern. Viele Auszeichnungen folgten. Zuletzt hat er zum G8-Gipfel Geschichte "gekocht".

Zukünftig wird einer der kreativsten deutschen Köche den Gästen der Yachthafenresidenz Hohe Düne mit seiner weltoffenen, aromastarken Küche lustvolle Gaumenfreuden bereiten. Dazu Klaus-Dieter Blasche, General Manager der Yachthafenresidenz Hohe Düne: "Wir sind stolz, dass sich Tillmann Hahn für unser Yachting & SPA Resort entschieden hat und wir sind glücklich, mit ihm gemeinsam für unsere Gäste eine neue Dimension sinnlicher Genüsse erschließen zu können".

[www.hohe-duene.de](http://www.hohe-duene.de)

## Mit Gourmetkoch Tillmann Hahn erstrahlt ein neuer Stern über der Yachthafenresidenz Hohe Düne

von  [Yachthafenresidenz Hohe Düne](#)

04.12.2007 - 12:25 Uhr - [Auto, Verkehr & Touristik](#)



Gourmetkoch Tillmann Hahn wechselt zur Yachthafenresidenz Hohe Düne

(prcenter.de) Am 01. Januar 2008 wird eine neue Ära in der Küche der Yachthafenresidenz Hohe Düne eingeläutet. Im Yachting & SPA Resort freut man sich, mit Sternekoch Tillmann Hahn einen der international bekanntesten Köche als Küchenchef gewonnen zu haben. Tillmann Hahn wechselt vom Kempinski Grandhotel Heiligendamm.

Der gebürtige Hesse machte seine Ausbildung in den Schweizer Stuben in Wertheim, kochte in Hamburg im Landhaus Scherrer und im Marinas bevor er sich endgültig im Fünf-Sterne-Hotel Mandarin Oriental in Hongkong an die Spitze kochte und den „Mandarin Grill“ in die Top Ten der weltbesten Hotelrestaurants führte. Zurück in den Schweizer Stuben brachte er seine herausragenden Kenntnisse und internationalen Erfahrungen ein und holte sich seinen ersten Michelin-Stern. Viele Auszeichnungen sollten folgen. Hahn, der zum G8-Gipfel Geschichte „gekocht“ hat und in 2006 und 2007 beim großen Gourmet-Preis des Landes Mecklenburg-Vorpommern zum besten Küchenchef des Landes geehrt wurde, erkochte bereits zum zweiten Mal für das Gourmet-Restaurant „Friedrich-Franz“ einen Michelin-Stern.

Zukünftig wird einer der kreativsten deutschen Köche den Gästen der Yachthafenresidenz Hohe Düne mit seiner weltoffenen, aromastarken Küche lustvolle Gaumenfreuden bereiten.

Dazu Klaus-Dieter Blasche, General Manager der Yachthafenresidenz Hohe Düne: „Wir sind stolz, dass sich Tillmann Hahn für unser Yachting & SPA Resort entschieden hat und wir sind glücklich, mit ihm gemeinsam für unsere Gäste eine neue Dimension sinnlicher Genüsse erschließen zu können“.

**Angaben zum Autor** ([Angaben als Text-Datei downloaden](#)):

Yachthafenresidenz Hohe Düne

Christiane Huch-Baden

Pressesprecherin

Tel. 0381 / 50 40 - 62 21

Fax 0381 / 50 40 - 62 29

E-Mail [c.huch-baden@yhd.de](mailto:c.huch-baden@yhd.de)

Web [www.hohe-duene.de](http://www.hohe-duene.de)

Auf einer Landzunge am Neuen Strom – direkt am weißen Traumstrand und mit Blick auf das spektakuläre neue Kreuzfahrtterminal – liegt in Rostock-Warnemünde die Yachthafenresidenz Hohe Düne. Die Hotelanlage der Extraklasse erwartet ihre Gäste mit 368 liebevoll maritim eingerichteten Zimmern und Suiten. Die einzigartig paradiesische SPA- und Wellness-Landschaft des HOHE DÜNE SPA lädt auf über 4.200 Quadratmetern zu einer sinnlichen Reise durch die Badekulturen dieser Welt ein. Das gastronomische Konzept der Yachthafenresidenz erfüllt alle Wünsche: Auf Hohe Düne können die Gäste unter elf verschiedenen Restaurants und Bars wählen – von der Shark Bar bis zum Panorama-Restaurant Riva, von der Kamin Bar bis zur Brasserie. Mit dem Kinderschiff „Elvira“, einer imposanten Kogge inmitten der Hotelanlage, dem Babyspielzimmer „Käpt’n Knuddel“ und dem Jugendclub „Käpt’n Hook“ bietet die Yachthafenresidenz Hohe Düne zudem den perfekten Rahmen, damit bei Eltern wie Kinder im Familienurlaub kein Wunsch offen bleibt. Direkt an der Promenade erwartet der Yachthafen Hohe Düne – die erste 5-Sterne-Marina Deutschlands – mit 750 Liegeplätzen anspruchsvolle Skipper von nah und fern.