

Segler Journal, Januar / Februar 2008



www.openpr.de, 21. Januar 2008

Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um: „Eine Küche - vier Facetten" ab März in der Yachthafenresidenz

Pressemitteilung von: [Yachthafenresidenz Hohe Düne](http://www.yachthafenresidenz-hohe-duene.de)

(openPR) - Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sternekoch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populäreren vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière". Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller".

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach. In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sternekoch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

www.pressaktuell.com, 21. Februar 2008

Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um: „Eine Küche - vier Facetten" ab März in der Yachthafenresidenz

22.01.2008: Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Sternekoch Tillmann Hahn setzt sein erfolgreiches Gourmetrestaurant-Konzept auf Hohe Düne fort

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sternekoch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populärerem vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière".

Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller".

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sternekoch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

22.01.2008/ Bianca Winter

Der News-Blog von [Restaurant-Kritik.de](http://www.restaurant-kritik.de)

Tilmann Hahn setzt Sternekonzept jetzt in Hohe Düne (Warnemünde) um

Hier nähere Details zum Wechsel des Sternekochs Tilmann Hahn von Heiligendamm nach Rostock-Warnemünde in die Yachthafenresidenz Hohe Düne, in der sich das Restaurant Mayflower befindet.

Tilmann Hahn's Collage Culinaire zieht um: „Eine Küche - vier Facetten“ ab März in der Yachthafenresidenz

Sterne Koch Tilmann Hahn setzt sein erfolgreiches Gourmetrestaurant-Konzept auf Hohe Düne fort

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tilmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sternekoch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populärerem vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardiniers“.

Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tilmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sternekoch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

Auf einer Landzunge am Neuen Strom - direkt am weißen Traumstrand und mit Blick auf den gegenüberliegenden 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.

Schweriner Volkszeitung

SVZ.de

Regionale Spitzen-Küche

22. Januar 2008 | von Juliane Hinz

Sternkoch Tillmann Hahn hat beim G8-Gipfel in Heiligendamm die Mächtigsten der Welt kulinarisch verwöhnt. Nach fünf Jahren als Küchenchef des Kempinski Grand Hotels sucht er nun in Hohe Düne eine neue Herausforderung.

Aufgewachsen ist der Mann mit dem Händchen für Gaumenfreuden im Odenwald. An seine spätere Leidenschaft, das Kochen, hat ihn die Mutter herangeführt. "Mit sechs Jahren habe ich ihr beim Backen geholfen, später auch am Herd gestanden", erzählt der 38-Jährige. Wenn der Vater zum Mittagessen nach Hause kam, saß die ganze Familie zusammen. "So wurde meine Passion für gutes Essen geweckt", sagt Hahn. Nach Abi tur und Bundeswehr beginnt er jedoch zunächst ein Studium: "Mein Vater war Lehrer und wünschte sich, dass auch einer seiner Söhne Akademiker würde. Mit meinem guten Abitur fiel das Los auf mich." Wohl gefühlt habe er sich dabei nicht. So kommen nach dem zweiten Studienjahr der Abbruch und die Rückbesinnung auf die alte Leidenschaft.

Seine Ausbildung absolviert Hahn in einem der renommiertesten Restaurants Deutschlands - den "Schweizer Stuben". Der Azubi glänzt durch gute Leistungen, verkürzt die Lehrzeit um ein Jahr. "Ich hatte meinen Platz gefunden", sagt er. Rastlos wechselt der Jungkoch immer wieder den Arbeitsplatz, um neue Erfahrungen zu sammeln. So kommt er nach Hamburg: "Das war meine erste Großstadt-Erfahrung."

Vier Jahre in Hongkong runden die Ausbildung ab, bevor Hahn 2002 als Küchenchef im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm anfängt. "Damals habe ich zum ersten Mal das Gebiet der ehemaligen DDR betreten. Seitdem bin ich Doberaner." Zusammen mit Ehefrau Pairat, Tochter Helena (7) und Sohn Konstantin (1) fühlt er sich in der Region zu Hause. Schnell steigt das "Friedrich Franz" unter Hahnscher Führung zu einem Sterne-Restaurant auf.

Nun sucht der Meister der Töpfe eine neue Herausforderung: "Ich sehe in der Yachthafenresidenz großes Potenzial." Der erste Schritt zum Stern soll die Eröffnung eines Gourmetrestaurants im März sein. Vor allem will der Küchenchef regionale Produkte stärker einbeziehen. "Ich schätze den Bezug zur Ostsee, der hier im Haus gepflegt wird", so der Profi. Diesen will er kulinarisch weiter ausbauen. Die Yachthafenresidenz sei bodenständiger: "Nicht jeder Tisch ist mit Silber und Kristall eingedeckt." Auch diese Offenheit sei es gewesen, die Hahn zum Wechsel bewegte.

Regionale Spitzen-Küche

Tillmann Hahn kreiert in der Yachthafenresidenz

Sternkoch Tillmann Hahn hat beim G8-Gipfel in Heiligendamm die Mächtigsten der Welt kulinarisch verwöhnt. Nach fünf Jahren als Küchenchef des Kempinski Grand Hotels sucht er nun in Hohe Düne eine neue Herausforderung.

Hohe Düne

Juliane Hinz

Aufgewachsen ist der Mann mit dem Händchen für Gaumenfreuden im Odenwald. An seine spätere Leidenschaft, das Kochen, hat ihn die Mutter herangeführt. "Mit sechs Jahren habe ich ihr beim Backen geholfen, später auch am Herd gestanden", erzählt der 38-Jährige. Wenn der Vater zum Mittagessen nach Hause kam, saß die ganze Familie zusammen. „So wurde meine Passion für gutes Essen geweckt“, sagt Hahn. Nach Abitur und Bundeswehr beginnt er jedoch zunächst ein Studium: „Mein Vater war Lehrer und wünschte sich, dass auch einer seiner Söhne Akademiker wurde. Mit meinem guten Abitur fiel das LoS auf mich.“ Wohl gefühlt habe er sich dabei nicht. So kommen nach dem zweiten Studienjahr der Abbruch und die Rückbesinnung auf die alte Leidenschaft. Seine Ausbildung absolviert



Mächtigste Staatschefs versorgt

Fünf Jahre war Tillmann Hahn Küchenchef im noblen Kempinski Grand Hotel Heiligendamm. Dort betreute er die Verpflegung der mächtigsten Staatschefs der Welt beim G8-Gipfel 2007. Seit diesem Monat ist er Maitre de cuisine der Yachthafenresidenz in Hohe Düne. Seine Motivation: „Das ist für mich eine willkommene Herausforderung.“

Foto: Juliane Hinz

Hahn in einem der renommiertesten Restaurants Deutschlands - den „Schweizer Stuben“. Der Azubi glänzt durch gute Leistungen, verkürzt die Lehrzeit um ein Jahr.

„Ich hatte meinen Platz gefunden“, sagt er. Rastlos wechselt der Jungkoch immer wieder den Arbeitsplatz, um neue Erfahrungen zu sammeln. So kommt er nach Hamburg: „Das war meine erste Großstadt-Erfahrung.“

Vier Jahre in Hongkong runden die Ausbildung ab, bevor Hahn 2002 als Küchenchef im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm anfängt. „Damals habe ich zum ersten Mal das Gebiet der ehemaligen DDR betreten. Seitdem bin ich Doberaner.“ Zusammen mit Ehefrau Pairat, Tochter Helena (7) und Sohn Konstantin (1) fühlt er sich in der Region zu Hause. Schnell steigt das „Friedrich Franz“ unter Hahnscher Führung zu einem Sterne-Restaurant auf.

Nun sucht der Meister der Töpfe eine neue Herausforderung: „Ich sehe in der Yachthafenresidenz großes Potenzial.“ Der erste Schritt zum Stern soll die Eröffnung eines Gourmetrestaurants im März sein. Vor allem will der Küchenchef regionale Produkte stärker einbeziehen. „Ich schätze den Bezug zur Ostsee, der hier im Haus gepflegt wird“, so der Profi. Diesen will er kulinarisch weiter ausbauen. Die Yachthafenresidenz sei bodenständiger: „Nicht jeder Tisch ist mit Silber und Kristall eingedeckt.“ Auch diese Offenheit sei es gewesen, die Hahn zum Wechsel bewegte.



Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um

Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um: „Eine Küche - vier Facetten“ ab März in der Yachthafenresidenz Sterne Koch Tillmann Hahn setzt sein erfolgreiches Gourmetrestaurant-Konzept auf Hohe Düne fort. Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sterne Koch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populäreren vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière“. Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sterne Koch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

www.hohe-duene.de

Ostsee-Zeitung, 26. Januar 2008

Star-Koch bringt Erfolgskonzept mit

Hohe Düne. Der Sterne Koch Tillmann Hahn, seit Januar Chefkoch auf der Hohen Düne, will nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm in die Yachthafenresidenz mitnehmen. Damit setzt der Sterne Koch in Rostock fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populäreren vegetarischen Verlockungen.

Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürli-

chen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion, aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet, wie die Hotelleitung informiert. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren gläsernen Weinkeller.

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

www.openpresse.de, 30. Januar 2008

(openpresse) - 30.01.08 Sternekoch Tillmann Hahn setzt sein erfolgreiches Gourmetrestaurant-Konzept auf Hohe Düne fort

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sternekoch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populäreren vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière“.

Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sternekoch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.