

Thema: Neuer Küchenchef im Hotel im Wasserturm
Kunde: Hotel im Wasserturm
Ansprechpartner: Stefan Sandweg, Geschäftsführer Hotel im Wasserturm
Anprechpartner AS&P: Constanze Steinbüchel, Geschäftsführung Agentur

Pressemitteilung

Köln, 09.01.2017

Zwei-Sterne-Koch im Kölner Hotel im Wasserturm

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Wasserturm gewinnt für sein Restaurant „Himmel un Äd“ einen der jüngsten Zwei-Sterne-Köche Deutschlands.

Schon lange brodelte es in der Sternekoch-Gerüchteküche. Jetzt ist der Komet in Köln gelandet – in Form eines Shootingstars der Kochszene.

Eric Werner hatte sich mit gerade einmal 26 Jahren schon zwei Michelin-Sterne als Küchenchef der Essener Résidence erkocht. Als das Traditionshaus schließt, stehen ihm alle Türen offen. Um so glücklicher schätzt sich das Hotel im Wasserturm, den bodenständigen Star als Küchenchef für sich gewinnen zu können.

„Ich find's gut, wenn der Gast sieht, was er isst und nicht darüber nachdenken muss, was das jetzt wohl sein soll“, erklärt Eric Werner. Für ihn ist es die größte Herausforderung, ein sehr reduziertes Gericht perfekt anzurichten. „Häufig lenkt zu vieles auf dem Teller vom Hauptdarsteller ab, statt ihn zu unterstützen. Das Mutige ist, auf solches „Chichi“ zu verzichten.“

Diese Grundhaltung ist ganz im Sinne des Restaurant-Konzepts. Der Name „Himmel un Äd“ soll nicht nur den regionalen Bezug der Küche zum Ausdruck bringen, sondern auch die Verbindung einer himmlischen Genuss-Küche mit einem guten Schuss Bodenständigkeit vermitteln.

Die Zusage des lebenslustigen Köln-Liebhabers Werner, kam für das Hotel im Wasserturm beinahe zeitgleich mit der Aufnahme in der „Romantik Hotels & Restaurants International“ Kooperation. Unter diesem Label finden sich Häuser mit einer ganz besonderen Atmosphäre und einem außergewöhnlichen Genuss-Schwerpunkt.

„Genau genommen haben wir jetzt drei Sterne unter einem Dach“, erklärt Wasserturm-Geschäftsführer Stefan Sandweg augenzwinkernd. Denn der bisherige Küchenchef Mathias Maucher ist bereits mit einem Michelin-Stern für seine kreative Küche dekoriert. Maucher wird sich ganz auf die kulinarische Neukonzeption des Restaurant „W“ (sprich: d/Abju 'W') im Erdgeschoss und die Bankettküche des Hotels konzentrieren, bevor er sich mit einem eigenen Restaurant in Köln in die Selbstständigkeit begibt. Natürlich muss Eric Werner seine Auszeichnungen als Küchenchef in Essen zurücklassen. Doch in der 11. Etage des Hotels im Wasserturm wird er ab dem 19.01.2017 sicher neue Sterne vom Kölner Himmel holen.

Lebenslauf Eric Werner

Geboren 1985 in Halle an der Saale

Nach der Ausbildung Koch im Restaurant Sao Gabriel in Portugal

2008-2009 Koch bei Berthold Bühler in der Résidence in Essen

2009 – 2010 Sous Chef bei Heiko Antoniewicz

2010 – 2011 Sous Chef bei Clara von Krüger im Spatzenhof in Wermelskirchen (ein Michelin-Stern)

2012 – 2014 gemeinsam mit Erik Arnecke Küchenchef in der Résidence in Essen (zwei Michelin-Sterne)

2015 – 2016 alleiniger Küchenchef in der Résidence in Essen (zwei Michelin-Sterne)

Auszeichnungen

2011: Ein Michelin Stern für den Spatzenhof in Wermelskirchen

2015: Zwei Michelin-Sterne für das Résidence in Essen

Lebenslauf Mathias Maucher

Geboren am 1983 in Radolfzell a. Bodensee

Ausbildung als Koch in der Schwarzwaldstube,

Hotel „Traube Tonbach“, Baiersbronn

2012 – 2014: Küchenchef im Restaurant „W“, Hotel im Wasserturm

2014 – 2016: Küchenchef im „Himmel un Äd“, Hotel im Wasserturm

Auszeichnung:

2015: Ein Michelin-Stern für „Himmel un Äd“ in Köln

„Himmel un Äd-Restaurant“ im Hotel im Wasserturm

Im einst größten Wasserturm Europas befindet sich heute ein außergewöhnliches Fünf-Sterne-Superior-Hotel, das historisches Gemäuer mit exklusiver Modernität vereint.

Errichtet wurde der Turm vor 140 Jahren. Nach der teilweisen Zerstörung im 2. Weltkrieg ist er in den 1990er Jahren wieder aufgebaut worden und steht heute unter Denkmalschutz.

Im 11. Stock dieses Kölner Wahrzeichens, liegt das Restaurant „Himmel un Äd“. Hier erwarten den Gast eine regionale Sterne-Küche sowie ein atemberaubender Blick über ganz Köln – sowohl vom Restaurant aus als auch auf der 360° Panorama Dachterrasse.

Feindaten der Fotos unter:

<http://www.atelier-steinbuechel.de/pressedownloads/hotel-im-wasserturm/>

Kontakt:

Constanze Steinbüchel

Geschäftsführung

Telefon: 0221 44 23 98

E-Mail: constanze@atelier-steinbuechel.de

www.atelier-steinbuechel.de

Atelier Steinbüchel und Partner

Kitschburger Straße 226

50933 Köln

Zur Werbeagentur Atelier Steinbüchel & Partner, Köln

Seit 1998 berät die in Köln-Braunsfeld ansässige Werbeagentur Atelier-Steinbüchel & Partner ihre Kunden im Bereich crossmediale Marken- und Vertriebskommunikation. Zu den Kunden zählen neben der GALARIA Kaufhof, der TÜV Rheinland und Versicherungen wie die DEVK. www.atelier-steinbuechel.de

ATELIER STEINBÜCHEL & PARTNER



Bildunterschrift:

Mit Sternen dekorierte Shootingstars der Kochszene im Hotel im Wasserturm: Mathias Maucher (links) und Eric Werner (rechts), der neue Küchenchef von „Himmel un Äd“.

Foto: Atelier Steinbüchel und Partner



Bildunterschrift:

„Himmel un Äd“: regionale Sterne-Küche und ein atemberaubender Blick über ganz Köln – sowohl vom Restaurant aus als auch auf der 360° Panorama Dachterrasse.

Foto: Atelier Steinbüchel und Partner



Bildunterschrift:

Köln-Liebhaber und Sterne Koch Eric Werner freut sich auf „Himmel un Äd“: „Ich liebe himmlische Genuss-Küche mit einem guten Schuss Bodenständigkeit!“

Foto: Atelier Steinbüchel und Partner

Feindaten unter:

<http://www.ateliersteinbuechel.de/pressedownloads/hotel-im-wasserturm/>



Bildunterschrift:

„Genau genommen haben wir jetzt drei Sterne unter einem Dach“, erklärt Wasserturm-Geschäftsführer Stefan Sandweg augenzwinkernd.

Hotel im Wasserturm,
außergewöhnliches Fünf-
Sterne-Superior-Hotel im
Herzen von Köln

Foto: Hotel im Wasserturm

Feindaten unter:

[http://www.atelier-
steinbuechel.de/pressedownloads/h
otel-im-wasserturm/](http://www.ateliersteinbuechel.de/pressedownloads/hotel-im-wasserturm/)