

# 2-Sterne-Koch Hendrik Otto verlässt das Hotel Adlon

## Wechsel in die Krankenhausbranche

Diese Nachricht passt in diese Zeit und erscheint so unglaublich wie vieles gerade: Der 2-Sterne-Koch Hendrik Otto verlässt das Hotel Adlon und wechselt in die Krankenhausbranche. Für das Großunternehmen der Helios-Kliniken-Gruppe in Berlin wird er im nächsten Jahr für die Bereiche Qualität und nachhaltige kulinarische Entwicklung verantwortlich sein.

Elf Jahre war Hendrik Otto Küchenchef im Esszimmer im Hotel Adlon (2 Sterne im Michelin, 19 Punkte im Gault & Millau) und machte daraus eine der besten Adressen Deutschlands. Der Blick auf das allabendlich illuminierte Brandenburger Tor ist spektakulär. Doch auch die Teller können glänzen. Hendrik Otto begeistert mit großer modernisierter Klassik und allerbestem Handwerk, wie allein schon die famosen Saucen zeigen. Meisterstücke: Taube in schöner Olivensauce mit Knoblauchcreme und Pistou oder saftiger Zander mit wunderbar intensivem Kalbsfuß-Lorbeerextrakt, cremiger Blutwurst im Teigmantel, Sauerkraut sowie Apfel und Stockkartoffeln als Mousse. Es ist höchst bedauerlich, dass sich ein solches Talent bereits mit 46 Jahren aus der Gastronomie zurückzieht, wobei Hendrik Otto immerhin noch für die Weihnachts- und Silvestermenüs im Restaurant Esszimmer am Herd steht.



„Auch  
wenn  
der  
Abschied  
von  
diesem  
magischen  
Ort  
am  
Brandenburger  
Tor  
und  
meine

im großartigen Team nicht leicht fällt, bin ich sehr dankbar und stolz, dass wir gemeinsam die Erfolgsgeschichte des Lorenz Adlon Esszimmer in der vergangenen Dekade weiterschreiben konnten“, so Hendrik Otto. Man muss aber nicht krank werden, um weiter von ihm „versorgt“ zu werden. Hendrik Otto will Gerichte für zu Hause in den Handel bringen, die er „Sterne im Glas“ nennt. Der Direktor des Adlon Michael Sorgenfrey bedauert den Abschied des Ausnahmetalents Hendrik Otto, ist aber gemeinsam mit dem Corporate Office in Genf schon im Gespräch mit einem möglichen Nachfolger.

*Ludwig Fienhold*

*Photocredit: Hotel Adlon, Barbara Fienhold*

A N Z E I G E



Welcome  
to CRESCO!



Frankfurts  
neuer Genussraum  
für levantinisch  
inspirierte  
Kulinarik.  
Reservieren  
unter:  
[cresco-frankfurt.de](http://cresco-frankfurt.de)