

# **3-Sterne-Koch Jan Hartwig verlässt den Bayerischen Hof**

## **Einer der besten Köche Deutschlands will sich selbständig machen**

Jan Hartwig ist einer der besten und höchstdekorierten Köche in Deutschland: 3 Michelin-Sterne, 19 Punkte im Gault & Millau. Nun will er sich selbständig machen. In normalen Zeiten kein überraschender Entschluss, in diesen sehr unsicheren Tagen allerdings schon. Mit einem großen und gut laufenden Hotel im Rücken darf man sich auf der sicheren Seite fühlen, die Selbständigkeit birgt mehr denn je enorme Risiken.

Gerade einmal zehn Köche hat der Michelin in Deutschland mit drei Sternen ausgezeichnet. Jan Hartwig ist einer davon. Seit 2014 Chef de Cuisine im Restaurant Atelier des Münchener Hotel Bayerischer Hof, erhielt er 2015 seinen zweiten und 2017 seinen dritten Stern. Im Herbst verlässt Jan Hartwig nach über sieben äußerst erfolgreichen Jahren das Hotel in München und erfüllt sich den langgehegten Wunsch nach beruflicher Selbständigkeit. Zunächst einmal will er eine kurze kreative Pause einlegen. „Es ist mir wichtig, mich mit freiem Kopf ganz auf meine neue berufliche Zukunft vorzubereiten und eine geeignete Location zu finden. Meiner Philosophie und Küchenlinie sowie meiner Wahlheimat München werde ich auf jeden Fall treu bleiben.“

Seine Ausbildung absolvierte Jan Hartwig im Restaurant Dannenfeld in Braunschweig. Seine wichtigsten Stationen erlebte er bei den Spitzenköchen Christian Jürgens, (Restaurant Kastell in Wernberg-Köblitz), Klaus Erfort

(GästeHaus Erfort in Saarbrücken) und Sven Elverfeld (Restaurant Aqua, Ritz-Carlton Wolfsburg).

Nachfolger von Jan Hartwig im 3-Sterne-Restaurant Atelier wird Anton Gschwendtner, der im Olivio in Stuttgart für seine Arbeit mit 2 Sternen belohnt wurde. Davor machte er unter anderem bei Christian Jürgens im Restaurant Überfahrt und bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube Station (beide 3 Michelin-Sterne).