

Christoph Hesse ist neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg

Wird er mehr Fortune haben als seine Vorgänger?

Christoph Hesse (im Bild unten) ist neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg und tritt damit die Nachfolge von Florian Hartmann an, der gerade einmal ein Jahr dort am Herd stand. Hesse ist zuständig für das Schlossrestaurant und die vielfältigen Veranstaltungen des Fünf-Sterne-Hotels im Taunus. Zuvor wirkte der 35jährige in gleicher Funktion in Schellers Restaurant im Hardtwaldhotel in Bad Homburg. Christoph Hesse bringt mehrere Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie mit. Vor seiner Anstellung in Schellers Restaurant, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, war er unter anderem Demichef de Partie im Gourmetrestaurant des Tigerpalasts in Frankfurt.



Kathrin Klouth, Resident Managerin im Schlosshotel Kronberg, ist vom Neuzugang überzeugt: „Wir freuen uns sehr, mit Christoph Hesse einen erfolgreichen Sternekoch an Bord zu haben. Wir profitieren schon heute von seinem Talent, Veränderung zielstrebig umzusetzen.“ In den Restaurantführern spielt das Schlosshotel Kronberg bislang keine große Rolle. Hesse kann seinen in Bad Homburg erworbenen Michelin-Stern auch nicht mitnehmen und muss sich seine

Auszeichnungen wieder neu verdienen. Dem schönen Schlosshotel würde eine kulinarische Verbesserung jedenfalls gut zu Gesicht stehen.