

Florian Hartmann ist neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg

Kulinarischer Neustart

macht Hoffnung

Der 38 Jahre alte Florian Hartmann ist neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg. Er ist für die Leitung des Gourmetrestaurants und die kulinarische Seite der vielfältigen Veranstaltungen verantwortlich. Höhepunkt seiner Karriere war seine Zeit im Restaurant „Philipp Soldan“ im Hotel Die Sonne Frankenberg, wo er für seine Arbeit mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet wurde. Unser erstes Essen im Schlosshotel Kronberg mit saftigem Klosterschwein gibt Anlass zur Hoffnung, dass sich das Restaurant deutlich verbessern kann, wenngleich noch viel Arbeit wartet.



Küchenchef Florian
Hartmann

Der gebürtige Schwabe absolvierte seine Kochausbildung in der Traube Tonbach in Baiersbronn, weitere Stationen waren das Mandarin Oriental Hyde Park in London und das Phoenix in Düsseldorf. Im 17. Jahr seiner Laufbahn beginnt nun im Schlosshotel Kronberg eine ganz besondere Herausforderung, denn das prächtige Haus ist nicht so einfach zu bespielen. „Ich freue mich in einem so qualitätsträchtigen Hotel die Verantwortung der Küche zu übernehmen und gemeinsam mit dem Veranstaltungsteam und dem General Manager Franz Zimmermann die Gourmetküche des Hauses weiter zu entwickeln“, so Florian Hartmann. Hartmann war als Zivildienstleistender in der Kinder- und Jugendhilfe Karlshöhe Ludwigsburg für das Mittagessen zuständig und entschied sich daraufhin gegen ein wissenschaftliches Studium und für den Beruf des Kochs. Seine Zielstrebigkeit verließ ihn auch nach dem Wechsel des Karrierewunsches nicht: „Wenn Koch, dann ganz nach oben“, begründet er seine hohen Erwartungen, die er an sich selbst stellt. Das Schlosshotel Kronberg bietet eine großartige Kulisse für viele Veranstaltungen und Feiern. Auch das Schlossrestaurant wird von einer festlichen Atmosphäre und antikem Interieur geprägt. Mit den Jahren drohte die Küche aber mehr Staub anzusetzen als das Schloss Patina. Wenn jetzt frischer Wind durch das alte Gemäuer weht, so könnte das dem

ganzen Hotel Auftrieb geben. Der neue Küchenchef Florian Hartmann wird hoffentlich eine eigene Handschrift erkennbar werden lassen, die dem Restaurant bislang fehlte. Es muss mehr Gründe geben als das Ambiente, die für das Schlossrestaurant sprechen. Die Kunst der Küche wird jedoch nicht allein in der Qualität liegen. Die größere Herausforderung ist es, die alte Kundschaft zu halten und neue und mehr junge Gäste hinzuzugewinnen.