Frankfurt: Das neue Kimpton Hotel will kulinarischer Hotspot werden

Und setzt dabei auf bekannte Köche aus der lokalen Szene

Das neue Kimpton in der Innenstadt will ein Hotspot werden und setzt bei seinem gastronomischen Konzept auf bekannte und erfahrene Mitarbeiter. Das kürzlich eröffnete Hotel ist Teil des wuchtigen Gebäude-Ensembles Four in der Junghofstraße 7.

Die Konzeptionierung der beiden Restaurants und Bars lag bei der englischen „Gorgeous Group“. Man will eine moderne internationale Küche mit lokalem Touch bieten. David Bullett übernimmt als Head of Food & Beverage die gastronomische Leitung. An seiner Seite stehen Andrijana Golubovic als Restaurantmanagerin und Dominik M. Falger, der sich mit seinem Team um die Bar-Outlets kümmert. Komplettiert wird das Führungsteam durch Jörg Ludwig, der als Executive Küchendirektor die Gastronomie auf Erfolgskurs bringen soll.

Der Kanadier David Bullett ist bisher bei verschiedenen Lokalen in Frankfurt positiv als Gastgeber in Erscheinung getreten, im Biancalani, dem Goldman von Thomas Haus und dem VaiVai sowie der Gerbermühle. An Davids Seite wird Andrijana Golubovic die Restaurants führen. Andrijana arbeitete in den vergangenen zehn Jahren in Dubai, Bahrain und Montenegro und schärfte ihre Kenntnisse in Tophotels wie Four Seasons, Ritz Carlton und Shangri-La. Die Bars des kürzlich eröffneten Kimpton Hotels stehen unter der Leitung von Dominik M. Falger. Er war Gründer der (inzwischen geschlossenen) Embury Bar in Frankfurt und arbeitete in internationalen Häusern wie dem Burj Al Arab in Dubai und der Widder Bar in Zürich.

Jörg Ludwig

Als Küchendirektor konnte Kimpton Jörg Ludwig gewinnen, der seit über 35 Jahren am Herd steht und viele Jahre als Küchenchef für gute Leistungen in der Gerbermühle sorgte. Unter seiner Leitung komplettieren Lars Burtscheidt als Head Chef, Ignatius Gorby als Executive Sous Chef und Jakob Borowski als Sous Chef das Team. Alle drei sammelten bereits Erfahrungen bei guten Adressen in der Gastronomie und Hotellerie. Lars Burtscheidt arbeitete unter anderem im Frankfurter Hilton als Küchenchef. Ignatius Gorby wechselt nach sechsjähriger Tätigkeit im Frankfurter Sternerestaurant Bidlabu ins Kimpton. Zuvor war Ignatius im mittlerweile geschlossenen Weinsinn engagiert, das zu seiner Zeit ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Sous Chef Jakob Borowski kochte zuletzt in der Gerbermühle, davor führte ihn sein Weg ins bekannte Landhaus Stricker auf Sylt. Am 23. April eröffnete mit dem **Lazuli** eine **Rooftop-Location** im fünften Stock, wo alle vier Türme des Four Frankfurt zusammenlaufen.

David Bullett

Jörg Ludwig & das Küchenteam

Barchef Dominik M. Falger

Jakob Borowski

Lars Burscheidt

Andrijana Golubovic

Photocredit: Kimpton