

Gastro News Rhein-Main

Frank Hartung ist neuer Küchenchef im Hotel Jumeirah Frankfurt

Als **neuer Küchenchef** des Jumeirah Frankfurt hat **Frank Hartung** die Leitung des gesamten kulinarischen Bereichs im Hotel übernommen. Neben Positionen in Deutschland war der Hesse bereits zu Beginn seiner Karriere in den USA, der Schweiz und den Vereinigten Arabischen Emiraten tätig. Nach seinem Abschluss zum Küchenmeister an der Hotelfachschule in Heidelberg war Frank in leitender Position im Hilton in Mainz und danach Chef de Cuisine im Ritz Carlton in Wolfsburg. Vor seinem Eintritt bei Jumeirah Frankfurt führte er als Executive Chef die Küchenbrigade im Steigenberger Hotel Graf Zeppelin in Stuttgart. Der 39jährige ist nun im Jumeirah verantwortlich für das Restaurant Max on One, den In-Room Dining Service sowie den Bankettbereich des Hotels. Seinen Vorgänger Marc Schulz hielt es nur kurz im Jumeirah, er ist jetzt Küchenchef im Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf.

Straub kocht jetzt im Höerhof



Straub (l.) und Buer

Sebastian Straub verstärkt jetzt als Souschef von Christian Buer den **Höerhof** in Idstein. Der Frankfurter hat im Tigerpalast gelernt, im Maintower Restaurant gearbeitet und stand am Herd bei Schellers in Bad Homburg und den Opelvillen in Rüsselsheim. Zuletzt war Sebastian Straub Souschef im Restaurant Weinsinn in Frankfurt.

Neue Grill & Winebar

auf Burg Schwarzenstein im Rheingau



Mit der neuen **Grill & Winebar** ist jetzt ein drittes Lokal auf **Burg Schwarzenstein** in Geisenheim im Rheingau zu Hause. Eine besondere Attraktion ist der große Holzkohlegrill, auf dem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Limousin Rind aus dem Taunus, Dry Aged Beef aus Amerika, das Wollschwein aus dem Pfälzer Wald und Bratwurst vom heimischen Metzger, Geflügel aus der Bresse oder Vogelsberger Lamm. Daneben gibt es in der Sektion Fish & Seafood aus der Bretagne, Kanada oder Schottland. Der Grill hat 60 Plätze und noch einmal 70 auf der Terrasse. Auf der Weinkarte stehen 60 Positionen, 20 davon im offenen Ausschank. Küchenchef Falk Richter ist bereits seit drei Jahren auf Burg Schwarzenstein und war bislang stellvertretender Küchenchef im Gourmet Restaurant unter Leitung von Dirk Schröder. Zuvor arbeitete er in München bei Altmeister Otto Koch.

