

Neues Ziel für Gourmets

Harald Schmitt wechselt vom Nassauer Hof zum Hotel Hohe Düne

Harald Schmitt, 24 Jahre als Küchenchef und Food & Beverage Manager das kulinarische Gewissen des Nassauer Hofes in Wiesbaden, wurde Direktor des mondänen Ostsee-Hotels Hohe Düne in Rostock-Warnemünde. Das Yachting- und Spa-Resort hat ein gutes Profil als Wellness-Hotel, ist aber gleichzeitig zu einer herausragenden Genussadresse geworden.

Harald Schmitt freut sich auf ein „ungewöhnliches“ Hotel. Es war für ihn keine leichte Entscheidung mit dem Nassauer Hof fast schon eine Familie zu verlassen, doch mit 52 Jahren bleibt nicht mehr viel Zeit, das Schiff noch in eine andere Richtung zu lenken. Schmitt konnte unter zahlreichen Angeboten wählen, wobei es im Fall von Warnemünde für ihn nicht mehr viel zu überlegen galt. Ausschlag gaben für ihn die „erstklassige Location“ und der „kulinarisch hohe Anspruch“ des Hotels. Zudem sind Schmitt privat geführte Hotels lieber, hätte er sich eine Zukunft in einem Gruppenhotel nur schwer vorstellen können. Der gebürtige Badener und Liebhaber hessischen Apfelweins begann seine Laufbahn mit einer Lehre bei Hermann Bareiss im Kurhotel Mitteltal in Baiersbrunn, es folgten Stationen bei Katzenbergers Adler in Raststatt, Eckart Witzigmanns Aubergine in München und Günter Scherrers Restaurant San Francisco im Hotel Hilton in Düsseldorf. Im Nassauer Hof begann Harald Schmitt als Küchenchef des Restaurants Orangerie, ab 1995 war er als Gastronomischer Direktor für die gesamten kulinarischen Leistungen des Grandhotels verantwortlich, wobei er in dieser Zeit vor allem das Gourmet-Restaurant „Ente“ modernisierte. In den letzten Jahren fungierte er zudem als Direktor, doch im Mittelpunkt seines Handelns stand stets die Gastronomie.

☒ Das Hotel Hohe Düne liegt auf einer Landzunge unmittelbar am weißen Strand von Warnemünde. Die im September 2005 eröffnete Anlage besteht aus dem Luxushotel nebst Residenzen sowie einer Marina mit 750 Liegeplätzen und einem Kongresszentrum von 3200 Quadratmetern. Der riesige Komplex wurde mit einem Gesamtvolumen von 120 Millionen Euro errichtet. Eigentümer ist der Investor und Vorstand der Odin AG Per Harald Lökkevik aus Norwegen. Das Hotel gleicht einem Luxusliner, die 368 Zimmer und Marmorbäder mit Fußbodenheizung wurden stilvoll und dezent maritim gestaltet. Die Gäste erleben auf 4200 Quadratmetern eine Wellnesslandschaft, die sie in die verschiedenen Badekulturen der Welt entführt. Das große Schwimmbad (22 x 10 m) schmückt ein offener Kamin, die Dachterrasse hat Blick auf die Ostsee. Gleich elf Restaurants und Bars mit unterschiedlichen Themen und Konzepten bieten Abwechslung wie auf einem Kreuzfahrtschiff. Das Restaurant „Der Butt“ von Tillmann Hahn wird hoch bewertet – 1 Stern im Michelin, 17 Punkte im Gault Millau. Bevor der im hessischen Darmstadt geborene Küchenchef nach dem G8-Gipfel vom Grand Hotel Heiligendamm in das Hotel Hohe Düne wechselte, arbeitete er in den legendären Schweizer Stuben in Wertheim sowie bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach und Heinz Wehmann im Landhaus Scherrer in Hamburg. Das Hotel Hohe Düne ist nicht klassifiziert, entspricht aber einem Haus der 5-Sterne-Luxusklasse.



Harald
Schmitt,
Nassauer Hof
Anchorman Karl

Nüser und der
neue Food &
Beverage
Manager
Alexander Dörr
(v.l.n.r.)

Harald Schmitts Nachfolger als Wirtschaftsdirektor im Nassauer Hof ist der 36 Jahre alte Alexander Doerr. Der gebürtige Wiesbadener absolvierte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten und sammelte dort seine ersten beruflichen Erfahrungen als Commis de Rang im Doc Cheng's und im Mandarin Oriental Hôtel du Rhône in Genf. Der Betriebswirt und Absolvent der renommierten amerikanischen Cornell University engagierte sich über viele Jahre im Bereich F&B bei Four Seasons und machte nach Berlin Station auf den Malediven, in Ägypten und Hawaii. 2007 übernahm er im Park Hyatt Zürich die Position des Assistant Director F&B und später die des Director F&B. Von dort aus ging es für Alexander Doerr als Wirtschaftsdirektor und stellvertretender Direktor des Nassauer Hof zurück in die alte Heimat. Es wird nicht einfach für ihn in die Fußstapfen einer Branchengröße wie Harald Schmitt zu treten. Doch Alexander Doerr bringt nicht nur Elan und gutes Rüstzeug mit, er hat wie sein Vorgänger ebenfalls Schuhgröße 46.

Ludwig Fienhold