

Roel Lintermans wird Chefkoch im neuen Waldorf Astoria

Ein Belgier greift nach den Sternen in Berlin

Der Belgier Roel Lintermans wird Küchenchef des Restaurants *Les Solistes by Pierre Gagnaire* im neuen Waldorf Astoria Berlin. Die Zusammenarbeit des 33-Jährigen mit Restaurantbesitzer Pierre Gagnaire, dem mit elf Michelin-Sternen dekorierten französischen Spitzenkoch, hat sich bereits bewährt – seit 2008 dirigiert der Belgier erfolgreich Gagnaires Sterne-Restaurant *Sketch* in London. Auch beim Wechsel von der Themse an die Spree wird die bisherige Arbeitsaufteilung fortgesetzt: Während 3-Sterne-Koch Pierre Gagnaire verantwortlich für das Küchenkonzept und die Menügestaltung des Restaurants mit 80 Plätzen ist, übernimmt Roel Lintermans die Regie am Herd. Vorwiegend französische Küche soll im *Les Solistes by Pierre Gagnaire* serviert werden. Lintermans Team wird eigens in Pierre Gagnaires Drei-Sterne-Restaurant in Paris ausgebildet.

„Mit Roel Lintermans konnten wir einen exzellenten Küchenchef verpflichtet. Er hat viel Erfahrung in der Gourmet- und Sternenküche und auch die Zusammenarbeit zwischen Pierre Gagnaire und Roel Lintermans hat sich über viele Jahre hinweg bewährt. Gemeinsam wird das Team unseres neuen Restaurants die Eleganz und Klasse auf die Teller zaubern, die einem Waldorf Astoria Hotel gebührt“, meint Friedrich W. Niemann, General Direktor des neuen Berliner Hotels. Pierre Gagnaire selbst gibt sich zuversichtlich: „Ich freue mich sehr, weiterhin mit einem so talentierten Küchenchef wie Roel Lintermans zusammen

zu arbeiten und dieses neue Projekt mit ihm gemeinsam in Angriff zu nehmen. Mit Roel's Fähigkeiten und Erfahrung wird sich das Restaurant *Les Solistes* erfolgreich in der Berliner Gastronomieszene positionieren.“



Waldorf Astoria in Berlin
(Animation)

Das neue Waldorf Astoria Berlin verfügt über ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Neben dem Hauptrestaurant von Pierre Gagnaire wird auch das Romanische Café – legendärer Literatentreffpunkt von Erich Kästner, Bertolt Brecht oder Billy Wilder – wieder belebt. Eine Bar – die *Lang Bar*, benannt nach dem Regisseur Fritz Lang – und die *Peacock Alley* runden das gastronomische Outlet-Angebot des Hotels ab. Das Fünf-Sterne-Plus-Hotel ist Teil des Projekts Zoofenster, das den gesamten Westteil der Berliner City aufwerten und beleben soll. Mit 232 Zimmern und Suiten wird das Luxusdomizil die ersten 15 Stockwerke sowie die Etagen 22 bis 31 des 32-stöckigen Wolkenkratzers aus Naturstein und Glas belegen, der im Zentrum der Berliner City West gleich neben der Gedächtniskirche und dem Kurfürstendamm entsteht und im Frühjahr 2012 eröffnen soll.

Bild oben: Pierre Gaignaire (l.) und Roel Lintermans

*Photocredit für Hotelaufnahme: Prof. Christoph Mäckler
Architekten, Copyright Swan Operations Ltd.*