

Gabriel's im Kaiserhof stellt sich neu auf

Nach 10 Jahren als Küchenchef im Kaiserhof verlässt André Skupin im März das Traditionshotel am Bahnhof. Mit Dimitri Adrian haben Gastgeber Anja und Kay Fenneberg einen versierten Küchenchef verpflichtet, der bereits seit September 2018 als Sous Chef im Restaurant Gabriel's tätig ist und seither Verantwortung im Restaurant sowie bei Bankett- und Catering-Veranstaltungen trägt.

Nach seiner Ausbildung in Walldorf folgten Stationen im Gourmet-Restaurant „Angela“ im Ringhotel Winzerhof sowie in zwei Restaurants in der Schweiz. 2015 und 2016 gehörte Adrian zu den Finalisten des „Swiss Culinary Cups“, einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz. Auch in der Nachwuchsförderung zeigt sich der 33-jährige Dimitri Adrian seit Jahren sehr engagiert. So unterstützte er mehrere Jahre Auszubildende seiner Wirkungsstätten beim Schweizer „Gusto Lehrlingswettbewerb“.

Der erfahrene Koch möchte mit seinem Team den hervorragenden Ruf des Gabriel's durch eine „gute, gehobene und international inspirierte Küche mit Erkennungswert“ am Münsteraner Gastronomiemarkt festigen und bekannte wie neue Gäste mit seiner kulinarischen Kreativität begeistern. Dafür steht ihm seit kurzem ein sogenannter „Green Egg“ zur Verfügung. Mit dem Indoor-Holzkohle-Grill können ganzjährig perfekt gegrillte Fleisch- und Fisch-Spezialitäten zubereitet werden, die das Angebot auf der monatlich wechselnden Karte ergänzen.

Der langjährige Restaurantleiter und Sommelier Bastian von Romatowski empfiehlt dazu passende Weine aus der umfangreichen, ambitionierten Weinkarte. Sein Ziel für dieses Jahr ist die Etablierung eines innovativen Weinkonzepts. Das jüngst umgestaltete Restaurant lädt mit zeitgemäßer Sesselbestuhlung, warmem Ambiente und unkompliziertem Service zu entspanntem Genuss am Abend ein.



Anja Fenneberg, Bastian von Romatowski, Dimitri Adrian, Kay Fenneberg
Fotograf: Mathias Kolta, MOSAIK MANAGEMENT

Zur Veröffentlichung freigegeben am 22.02.2019