



PRESSEINFORMATION

Täglich frisch und von der Familie inspiriert

Jan-Michael Mittelstädt startet als neuer Koch im Hotel Glücksquell



Glücklich speisen in der historischen Tenne

© Fotos: Glücksquell

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder über http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=gluecksquell_bovenau

Bovenau, 24. Mai 2018 (primo PR). Vom Tellerwäscher und Pizzabäcker zum Koch – eine Geschichte aus dem echten Leben erzählt Jan-Michael Mittelstädt, der jetzt im neuen Hotel Glücksquell am Nord-Ostsee-Kanal die Kochlöffel schwingt. Der gebürtige Schleswig-Holsteiner (48) verwöhnt die Gäste nicht nur in der bereits eröffneten historischen Tenne mit nachhaltig-kreativen Gerichten, sondern lädt darüber hinaus zu selbstgebackenen Kuchen, Torten und frisch aufgebrühten Kaffeespezialitäten in das nostalgische Hofcafé ein. Das Café hat ab sofort neue Öffnungszeiten (täglich 15 bis 20 Uhr). Und die stets frischen Gerichte werden tagaktuell ab 14:00 Uhr auf der Internetseite veröffentlicht. Die komplette Eröffnung des Hotels Glücksquell mit 16 Zimmern und drei Veranstaltungsräumen ist für Juni geplant. www.gluecksquell.de.

Schon als kleiner Junge hatte Jan-Michael Mittelstädt sehr schnell Berührung mit dem Kochen. „Meine Mutter, eine leidenschaftliche und hervorragende Köchin, inspirierte mich schon recht früh und band mich immer wieder in einfache Aufgabenbereiche beim Kochen ein, sei es Kartoffelschälen und eben ‚nur‘ Abwaschen. Sie legte den Grundstein für meine heutige Kochleidenschaft“, blickt er glücklich zurück. Eigentlich wollte Jan-Michael Mittelstädt etwas ganz anderes werden. 1990 begann er sein Studium der Sonderpädagogik mit dem Ziel, später den Beruf des Sonderschullehrers auszuüben. Seine Kochleidenschaft nutzte er zur Finanzierung seines Studiums und begann zunächst in einer Studentenkneipe als Tellerwäscher und Pizzabäcker. In den folgenden Jahren sammelte er viele Erfahrungen als Küchenhilfe und Küchenleitung und schließlich als Koch. „Im Jahre 2016 entschloss ich mich dann meine langjährige Tätigkeit als ‚ungelernter‘ Koch zu professionalisieren und besuchte im Rahmen einer Weiterbildungsmaßnahme für jeweils drei Monate in 2016 und 2017 die Berufsschule. Im Sommer 2017 legte ich dann schließlich erfolgreich meine Prüfung zum Koch ab“.

Jetzt freut er sich auf die neue Herausforderung im Hotel Glücksquell: „In erster Linie möchte ich mit meinem Essen bei den Menschen ein Glücksgefühl erzeugen, so wie ich als kleiner Junge glücklich war, als meine Mutter für uns gekocht hat“, schmunzelt der 48-jährige neue Koch des Hotels Glücksquell.

Pressekontakt : primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner

Tel : +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

info@primo-pr.com, www.primo-pr.com



PRESSEINFORMATION

So bereitet er mit seinem 3-köpfigen Küchenteam kreative und nachhaltige Speisen je nach Saison zu – und das täglich frisch. Jeden Tag ab 14 Uhr werden die Köstlichkeiten auf der Internetseite veröffentlicht. In der historischen Tenne mit traumhaftem Blick zur Dorfkirche werden die Gäste ab 17 Uhr mit ausgesuchten Köstlichkeiten von Land und Meer oder von Wald und Wiese verwöhnt. „Jetzt ist Spargelsaison. So bieten wir knackigen Spargel aus der Region in verschiedensten Variationen an. Vegetarische und vegane Gerichte gibt es natürlich auch“. In der kühleren Jahreszeit lädt der offene Kamin zu entspannten Genuss- und Glücksmomenten bei ausgesuchten Weinspezialitäten ein.

Im ehemaligen Pferdestall, der zu einem gemütlichen Hofcafé mit Bar und Buffetzimmer umgebaut wurde, werden morgens das Frühstück und nachmittags selbstgebackene Kuchen, Torten und frisch aufgebrühte Kaffeespezialitäten serviert. Das neue Hofcafé ist ab sofort von 15 bis 20 Uhr geöffnet.

Tischreservierungen werden vom Restaurant-Team gern telefonisch unter 04334-1837010 entgegengenommen.

Zum neuen Hotel Glücksquell

Die Gastgeber Stefan und Rebecca Dietrich hauchen dem ehemaligen Kirchspielkrug in Bovenau am Nord-Ostsee-Kanal aus dem 18. Jahrhundert neues Leben ein: Nachhaltigkeit, FAIRness und Gesundheit sind die zentralen Themen im neuen Hotel Glücksquell, das mit historischer Tenne, Hofcafé und besonderen Kapazitäten für Tagungen und Feierlichkeiten kurz vor der kompletten Eröffnung ist. Das familiengeführte Individualhotel liegt nur knapp 20 Kilometer von Kiel und 100 Kilometer vom Flughafen Hamburg entfernt. Insgesamt gibt es dann 16 Zimmer auf zwei Etagen mit einer Größe bis zu 25 Quadratmetern. Die neue Farbgestaltung im ganzen Haus ist auf die Natur und das Wasser der Umgebung abgestimmt. Die ehemalige Gaststätte lockt jetzt als historische Tenne Genussliebhaber der regionalen Küche. Süßmäuler werden in dem ehemaligen Pferdestall verwöhnt, der zum nostalgischen Hofcafé umgebaut wurde. Für Veranstaltungen und Tagungen jeglicher Art stehen insgesamt drei historisch geprägte moderne Tageslicht-Säle zwischen 26 und 100 Quadratmetern für acht bis 100 Personen zur Verfügung. Das Angebot ist in dieser Form einzigartig in der Umgebung. Der Name Glücksquell leitet sich aus der Umgebung des Hotels ab: Denn auf dem Grundstück gibt es eine Quelle, einen Brunnen. Quelle steht ursprünglich für neu, innovativ und frisch.

Weitere Informationen sind über www.gluecksquell.de abrufbar.