

PRESSEINFORMATION

Gourmet-Restaurant am 18. November nach kurzer Pause wieder offen

Sternekok Arne Linke wird neuer Küchenchef im „Ahlmanns“



Arne Linke im Restaurant „Ahlmanns“, Romantik Hotel Kieler Kaufmann. Eine seiner Kreationen: Rehrücken & Pralinen mit Pastinake, Preiselbeere & Marone

©Fotos: Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=romantik_hotel_kiele

Kiel, 09. Oktober 2020 (primo PR) – Ein neues Licht erstrahlt an Kiels Michelin-Stern Himmel: Sterne- und Spitzenkoch Arne Linke kehrt in den Norden zurück und bereichert das Gourmet-Restaurant „Ahlmanns“ im Romantik Hotel Kieler Kaufmann mit seiner vielfach ausgezeichneten Haute Cuisine. Letzte Station des gebürtigen Hamburgers war das Sternerestaurant Clara in Erfurt, dessen Michelin-Stern er erfolgreich verteidigte. Gleiches hat er nun im Ahlmanns vor. Kreativität und reichhaltige Erfahrungen bringt der 35jährige dafür unter anderem durch seine Zusammenarbeit mit Sterneköchen wie Christian Rach, Robert Stolz, Jens Rittmeyer und Matthias Diether mit. Das Gourmet-Restaurant Ahlmanns ist ab dem 18. November 2020 wieder geöffnet und wird dann wie bisher von Mittwoch bis Samstag ab 18:30 Uhr Gäste empfangen. Reservierungen sind erforderlich. Weitere Informationen sind abrufbar unter www.kieler-kaufmann.de oder telefonisch unter (0431) 88110.

„Moderne Produktküche, die sich auf das Wesentliche konzentriert – weltoffen, saisonal, kreativ“, so beschreibt Arne Linke seinen Kochstil. Zurück in Norddeutschland freut er sich für dessen Umsetzung vor allem auf die zahlreichen Lieferanten und kleinen Betriebe, die Manufakturen und „Erzeuger von tollen, ehrlichen Produkten. Ganz besonders auf frischen Fisch. Ich koche am liebsten mit Fisch und Meeresbewohnern.“ In seinen Gerichten nimmt der kreative Spitzenkoch darüber hinaus auch erstklassiges Gemüse und Obst in den Focus, die er auf seine spezielle puristische, auf das wesentliche konzentrierte Art zubereitet. Da Linke dabei in der Regel auf Sättigungsbeilagen verzichtet, erschafft er eine leichte, gesunde und hocharomatische Haute Cuisine.

Der sympathische 35jährige aus Hamburg fand seine Berufung für das Kochen während eines Besuchs bei seiner Großmutter in den USA. „Grannies Nachbar war ein Sternekoch“, erzählt Linke. Dieser entdeckte das Talent des Teenagers

PRESSEINFORMATION

aus Deutschland und legte so den Grundstein zu dessen Entschluss, diese Gabe auch zum Beruf zu machen. Auf seine Lehre im Baseler Hof in Hamburg folgten Stationen unter anderem im Tafelhaus und im Landhaus Scherrer in Hamburg, im Stolz in Plön, im Töpferhaus in Alt-Duvenstedt, im Restaurant Sao Gabriel in Portugal oder als Sous-Chef im Lenkerhof in der Schweiz. Zuletzt war der junge Spitzenkoch im Erfurter Sternerestaurant Clara tätig. Im Ahlmanns tritt Linke die Nachfolge von Chefkoch Mathias Apelt an, unter dessen Leitung das Restaurant Ende 2016 den begehrten und ersten Michelin-Stern in Kiel erhielt, den er im Team mit Sommelière Britta Künzl bis heute halten konnte.

„Wir sind sehr froh, dass wir mit Arne Linke einen jungen, ambitionierten Koch für das Ahlmanns gewinnen konnten und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit ihm. Uns verbinden die norddeutschen Wurzeln, die Liebe zu regionalen Produkten, aber auch Weltoffenheit und Neugierde. Zudem hat er bereits in Erfurt bewiesen, dass er „ziemlich gut“ kochen kann. Gemeinsam wollen wir nun ein neues weiteres erfolgreiches Kapitel im Ahlmanns aufschlagen“, freut sich Kilian Lessau, Direktor des Romantik Hotels Kieler Kaufmann.

Auf die Frage, welche Stationen ihn dazu am meisten geprägt haben, antwortet Linke: „Ehrlich gesagt haben mich alle geprägt. Die eine mehr, die andere eher weniger. Am meisten aber doch wohl die Zeit bei Jens Rittmeyer in Portugal. Meine erste Auslandserfahrung und erste Stelle als Chef Pâtissier. Da entstand meine Leidenschaft für Desserts und Saucen.“ Welche Kreationen er dazu in Kiel auf die Teller zaubern wird, verrät er heute noch nicht. Die ungeduldig wartenden Freunde der Sterneküche dürfen also weiter gespannt sein und sollten sich baldmöglichst einen Tisch reservieren.

Über das Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Die Historie der Villa reicht zurück bis ins Jahr 1911, als das Gebäude als Familienwohnsitz der Bankiersfamilie Ahlmann erbaut wurde. Bankierssohn Dr. Ludwig Ahlmann ließ das heutige Haupthaus des „Romantik Hotel Kieler Kaufmann“ erbauen. Seine Familie bewohnte die Villa über mehrere Jahrzehnte, bis sie diese 1937 an die Marine verkaufte. Nach einem Umbau diente das Gebäude als Admiralssitz. Von den Bomben des Zweiten Weltkriegs schwer gezeichnet, übernahm und restaurierte es ab 1947 der neu gegründete Kieler Kaufmann e.V. Seit dieser Zeit ist es sowohl Hotel als auch Restaurant und immer noch das Clubhaus der Kieler Kaufmannschaft. Im Jahr 2000 wurden Carl-Heinz und Marlies Lessau neue Pächter des damaligen „Parkhotel Kieler Kaufmann“. Gemeinsam mit dem Eigentümer des Hauses, dem Verein „Der Kieler Kaufmann e. V.“, begann ein umfassendes Neu- und Umbaukonzept zu reifen, welches im März 2016 abgeschlossen wurde. Seit 2008 gehört der Kieler Kaufmann zur Hotelkooperation Romantik Hotels & Restaurants AG. Die Familie Lessau ist Betreiber des Romantik Hotels Kieler Kaufmann. Die Zimmerpreise starten ab 142 Euro pro Nacht inklusive Frühstück, Parkplatz, W-LAN und mehr. Weitere Informationen: www.kieler-kaufmann.de.