

Aktuelle Nachrichten Meist besucht Beste Bewertung



Neu am Herd: Enrico Pietrzak ist Küchenchef im Naturresort Schindelbruch



Krebserregende Stoffe: Stiftung Warentest warnt vor Kamillentee von Kusmi Tea



Warsteiner Gastronomiepreis: Jürgen Gosch erhält Lifetime-Auszeichnung



Aufgedeckt: ZDF-Doku zeigt Tricks der Lebensmittelindustrie



Branchenevent: Die HOGA startet am Sonntag in die Saison

Aktuelle News

Neu am Herd: Enrico Pietrzak ist Küchenchef im Naturresort Schindelbruch



« Zurück

👍 (1) 🗨️ (0) Erstellt am 17.01.2017 Enrico Pietrzak Küchenchef Naturresort Schindelbruch



Foto: Suite 31

Stolberg. Enrico Pietrzak hat die kulinarischen Geschicke im Naturresort Schindelbruch übernommen. Seit Herbst 2016 leitet er die Gastronomiesparte in dem Vier-Sterne-Superior Hotel.

Enrico Pietrzak begann seine Karriere mit einer Ausbildung zum Koch im Treff Hansa Hotel in seiner Heimatstadt Magdeburg. Es folgte ein Umzug nach Hannover. Hier arbeitete der kreative Koch in verschiedenen Verantwortungsbereichen fast fünf Jahre lang in Kastens Hotel Luisenhof. Parallel bildete er sich in der Schweiz im Bereich Patisserie weiter und absolvierte berufsbegleitend seine Ausbildung zum Küchenmeister. Ab 2006 verfeinerte Enrico Pietrzak seine Kenntnisse unter anderem in der Sterne-Gastronomie, so etwa im Restaurant-Chesery in Gstaad (1 Michelin-Stern) in der Schweiz und als Sous Chef im Hotel Bomke in münsterländischen Wadersloh (1 Michelin-Stern).

Bereits 2009 übernahm Pietrzak im Alter von 27 Jahren im Aquamaris Strandresidenz auf Rügen seine erste Küchenchefposition. Es folgten Stationen als Küchenchef in namhaften Vier- und Fünf-Sternehotels in Deutschland: Spa & Wellnessresort Romantischer Winkel in Bad Sachsa, Lindner Hotel & Sporting Club Wiessee in Westerburg und das Schlosshotel Waldeck am Edersee. Vor seinem Wechsel in das Naturresort Schindelbruch zeichnete er für die Küche im Hotel König Albert in Bad Elster verantwortlich.

An seiner neuen Wirkungsstätte im Südharz leitet der Küchenmeister drei Restaurants, ein Spa-Bistro sowie das Bankettgeschäft. Seine Küchenteam besteht aus 23 Mitarbeitern.