



STEIGENBERGER
HOTEL TREUDELBERG
HAMBURG



Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg Küchendirektor:

Tim Woitaske – Ein Porträt mit französischem Einschlag.

Hamburg, 7. September 2021

Man nehme die französische Nouvelle Cuisine als Basis, kombiniere dies mit regionalen Qualitätsprodukten aus bestem Anbau und runde das Ganze mit einer großen Portion Leidenschaft ab. Wie ein Rezept klingt die Arbeit des 32-jährigen Tim Woitaske, seines Zeichens Küchendirektor im Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg.

Bereits seit Frühjahr letzten Jahres verantwortet der gebürtige Cottbuser die Speisekarte des Hotels im schönen Alstertal. Ab dem 08. September können nun alle Gourmets und Gäste sich selbst von dem Ideenreichtum und der Kreativität überzeugen, denn da öffnet das À La Carte Restaurant Lemsahler endlich auch für die Öffentlichkeit seine Türen.

Dieser Monat ist für Tim ganz besonders, denn jetzt hat er selbst auch die Möglichkeit, den engen Kontakt zu den Gästen aufzubauen, der ihm für sich selbst und die Weiterentwicklung seiner Arbeit so wichtig ist. „Aufgrund der Schließung fehlte mir die Nähe zu den Gästen schon sehr. Die Resonanz zu bekommen ist wichtig, um mich stetig weiter zu entwickeln, neue Inspirationen zu bekommen und langfristig das Lemsahler als ein Restaurant zu positionieren, das in lockerer Atmosphäre einlädt, den Alltagsstress bei einem mehrgängigen Menü bei einem guten Glas Wein zu vergessen“, so Tim.

Zuvor war Tim Woitaske als Head Chef für die gastronomischen Angebote des Scandic Emporio Hotel in der Hamburger Innenstadt verantwortlich. Umfangreiche Erfahrung und Inspiration für seine Küche konnte er auf einer Vielzahl an Stationen im In- und Ausland sammeln. Nach seiner Kochausbildung im Yachthotel Chiemsee folgten für Tim erste Stationen als Commis de Cuisine in seinem Ausbildungsbetrieb und im Suvretta House im schweizerischen St. Moritz. Anschließend bekleidete er die Stelle als Chef de Partie im Restaurant Sturmhaube Kampen auf Sylt, gefolgt von weiteren Aufenthalten auf Sylt, in der Schweiz und auf Mallorca in selbiger Position. Die erste Anstellung als Sous Chef hatte Woitaske im Jahr 2013 bei der Käfer Schweiz AG in Basel inne, anschließend wurde er im Restaurant Jungspund in Hamburg erstmalig Küchenchef.





STEIGENBERGER
HOTEL TREUDELBERG
HAMBURG



Nach einer Anstellung als Sous Chef in der Brasserie Goethe & Schiller prägte er in der Position des Executive Chef die Küche des Hotel St. Gotthard in Zürich.

Jetzt liegt es an Tim Woitaske, die Gäste im neuen Restaurant Lemsahler im Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg mit seinen Kreationen zu verzaubern und zu verwöhnen. Dabei geht es ihm vor allem um Qualität, Authentizität und Geschmack. „Unnatürlich gezüchtete“ Lebensmittel wie lila Blumenkohl kommen ihm dabei nicht in den Topf. „Die Zutaten für das Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg kommen vornehmlich von Qualitätsproduzenten aus der Region, wie z.B. vom Biohof von Maurice Blank oder dem Wildfleisch Lieferanten Stefan Runge. „Ich möchte nichts auf der Speisekarte haben, was ich nicht selbst bestellen würde. Deswegen beginnt es schon bei der Auswahl der Zutaten, fortgeführt über die Schnittarten bis hin zur bestmöglichen Lagerung und Garmethode, damit Qualität und Geschmack bestmöglich erhalten werden und sich entfalten können“, verrät er.

Von der feinen Kochkunst unter der Leitung von Tim Woitaske in der besonderen Atmosphäre des neuen Lemsahler kann man sich immer dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr selbst überzeugen.

Pressekontakt:

Gabriele Bals

Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg

Lemsahler Landstraße 45

22397 Hamburg

+49 (0) 40 / 60822 8861

+49 (0) 177 / 6082204

Gabriele.Bals@treudelberg.com

www.treudelberg.com