

Pressemitteilung

Hendrik Maas bringt als Küchenchef frischen Wind in das neue Restaurant

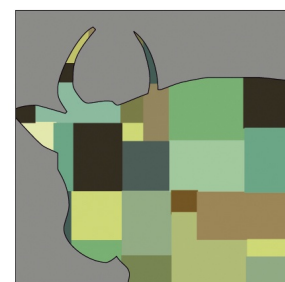
Hendrik Maas (26) wurde als Chefkoch im neuen Steakrestaurant [m]eatery angeheuert. Um den Gästen höchsten Fleischgenuss bieten zu können, flog er im Vorfeld der Restauranteröffnung extra in die USA, um ein Experte im Reifen und Zubereiten hochwertiger Steaks zu werden. So absolvierte er viele Trainingsstunden in der Probeküche des Grillofenherstellers Southbend in North Carolina. Von dort ging die Reise weiter nach New York, wo er unter anderem im weltbekannten Steakrestaurant „Wolfgang´s“ von Wolfgang Zwiener zu Gast war. Über die Schulter geschaut hat er auch den erfahrenen Köchen bei Smith & Wollensky, Angelos & Maxis sowie Keens.

Das Leben vor der [m]eatery

Hendrik Maas begann seine Kochkarriere 2003 in Johann Lafer´s Stromburg. Das Jahr 2004 begann er als Commis Tournant im Sternerestaurant Hotel Gasthof Post im österreichischen Lech am Arlberg. Anschließend wechselte er ins Munkmarscher Fährhaus nach Sylt, wo er bis Mitte 2005 beschäftigt war. Von 2006 bis 2009 leitete Maas Kochkurse in der Kochschule Villa Martha in Ratzeburg. Nebenbei absolvierte er sein Studium an der Hotelfachschule Hamburg mit dem Abschluss zum Staatlich geprüften Betriebswirt.

„Ich freue mich auf die Herausforderung“, sagt Hendrik Maas. „Das Zubereiten und Grillen erfordert sehr viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Ich hoffe, den Gästen mit den Spezialitäten der [m]eatery mehr Lust auf Fleisch zu machen. Denn nicht nur die Steaks werden super, auch die Vielzahl an Tatarvarianten sind außergewöhnlich und sollten probiert werden.“

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter Tel. +49 40 357400-45 gern zur Verfügung.



[m]eatery