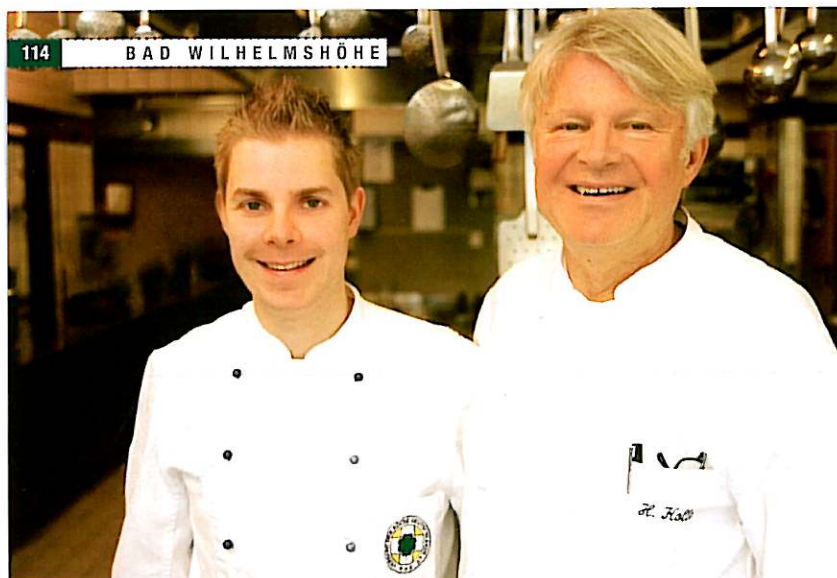


Moritz Sommer/Herbst 2010



Das Restaurant im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



Restaurant im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe

Aufbruch wird spürbar, sobald man das Schlosshotel betritt. Aufbruch herrscht auch im hauseigenen Restaurant, das innerhalb weniger Monate sein Gesicht verändert hat. Dennis Kolle ist neuer Küchenchef – sein Vater Harald Kolle neuer Küchendirektor. Harald Kolle, der einige Jahrzehnte als Teilnehmer für den Verband der deutschen Köche bei internationalen Kochausstellungen dabei war und 1983 die Goldmedaille in Osaka gewann, führt auch den seltenen Titel „Maitre Rôtisseur“. Er war schon einmal, von 1968 bis 1977, am Herd des Schlosshotels tätig, zuletzt in der Position des Küchenchefs. Nicht nur gastronomisch war das eine glänzende Periode des Schlosshotels – wir erinnern uns an das Gipfeltreffen Brandt/Stoph im Jahre 1970. Große Namen und Auszeichnungen, belegen den Rang, den Harald Kolle in der Gastronomieszene genießt. Und der junge Kolle? Von Kindesbeinen an stand Dennis Kolle an der Seite seines Vaters in der Küche. Da liegt es nahe, dass er den Beruf seines Vaters erlernte. Seine ersten Sporen hat er sich im Restaurant Pfeffermühle im Hotel Gude verdient und seinen ersten großen Preis ebenfalls: den renommierten Innocenti-Pokal im Jahre 2005.

Beiden ist der Kontakt zu den Gästen sehr wichtig. „Der Küche Gesicht geben“, sagen sie und wollen sich dem Kasseler Publikum wieder öffnen. Die Gerichte sind klassisch und kreativ – klassisch eben modern interpretiert. Selbstverständlich werden im Schlosshotel nur die besten Zutaten aus der Region verarbeitet. Zu den Lieferanten gehören namhafte Anbieter wie die Fleischerei Rohde oder der Gemüselieferant Meißner. Spezialitäten wie die „Café de Paris“-Butter oder der hausgebeitzte Lachs werden noch nach alten Rezepten gefertigt.

Der Ehrgeiz ist spürbar, zu den Besten zu gehören und an die Zeiten der 70er Jahre anzuknüpfen. Das Schlosshotel soll wieder weit über die Grenzen Kassels hinaus für Gastronomie der Spitzenklasse stehen. Harald Kolle, als Mitbegründer der „Chaîne des Rôtisseurs“ in Kassel, möchte dieses Emblem wieder am Eingang des Schlosshotels sehen. Food & Beverage Manager Markus Lindenberg blickt bereits auf die ersten hervorragend besuchten Veranstaltungen zurück und erzählt von den begeisterten Gästen.

Ja, der alte Geist des Schlosshotels ist zurückgekehrt.

Restaurant im Schlosshotel
Bad Wilhelmshöhe
Schlosspark 8
34131 Kassel-Bad Wilhelmshöhe
Tel. 0561 - 30 88 0
Fax 0561 - 30 88 428
info@schlosshotel-kassel.de
www.schlosshotel-kassel.de