



Presseinformation

Patrick Kühn ist neuer Chef-Pâtissier im „restaurant top air“ am Stuttgart Airport

„Ich brauche Freiraum in der Küche“

Stuttgart – Patrick Kühn ist seit Oktober dieses Jahres der neue Chef-Pâtissier im „restaurant top air“ am Stuttgart Airport. Der 24-Jährige, dessen letzte Station das Restaurant „Landhaus Feckl“ in Ehningen war, tritt seinen neuen Posten selbstbewusst an, führten ihn seine Wanderjahre in Spitzen-Küchen rund um die Welt.

Seine Liebe zum Kochen entdeckte Patrick Kühn als Teenager in der heimischen Küche in Mühlacker bei Pforzheim. Für den damals 16-Jährigen lag es folglich auf der Hand, nach dem Realschulabschluss eine Lehre als Koch im Hotel Restaurant „Lamm Rosswag“ in Vaihingen/Enz-Rosswag zu beginnen. Sein erster Karriereschritt brachte ihn anschließend nach Ehningen ins „Landhaus Feckl“, dann ins „Ophelia“ in Konstanz. Weiter ging es in die Schweiz ins 3-Sterne-Restaurant „Schloss Schauenstein“, einige Zeit später zog es Kühn nach Oslo, in die 3-Sterne-Küche des „Maaemo“. Im Jahr 2015 ging er zurück ins „Landhaus Feckl“, bevor er vor einem Monat ins „restaurant top air“ wechselte, dem einzigen Sternerestaurant weltweit an einem Airport, das seit 26 Jahren ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird.

Kühn passt perfekt in das 6-köpfige junge Team des 36-jährigen Küchenchefs Marco Akuzun, der ihm den nötigen Freiraum gibt, sich als Pâtissier einen Namen zu machen. „Für mich ist es ein Glücksgriff, dass Marco die Stelle des Chef-Pâtissiers mit mir besetzte. Auch deshalb, weil das top air eines der wenigen Restaurants ist, die einen eigenen Pâtissier beschäftigen. Diesen Luxus leisten sich nur wenige Spitzenrestaurants“, erzählt Kühn, der seine Inspiration für neue Desserts aus seinen Wanderjahren schöpft. „Man muss experimentierfreudig sein und auch etwas wagen in der Küche, kommt aber ohne die Kenntnis von Grundrezepten nicht weit. Eine Mischung aus Weltoffenheit und Anpassung an den jeweiligen Küchenstil ist, denke ich, von Vorteil. Trotz allem darf man nicht am Geschmack und der Vorliebe des Gas-

tes vorbearbeiten.“

Der 24-jährige Kühn, der vor zwei Jahren bei der Weltmeisterschaft der Jungköche der Chaîne des Rôtisseurs den sechsten Platz von 34 Nationen belegte, ist ehrgeizig und motiviert genug, im „top air“ ganz nach oben zu kommen.

Über das „restaurant top air“:

Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 1992 ist es mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem Flughafen weltweit. Seit Januar 2013 ist Marco Akuzun der Küchenchef.

Über die C. Wöllhaf GastroService GmbH:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Gastronomieeinheiten, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden internationalen Airports in Frankfurt, Berlin Tegel, Berlin Schönefeld, Köln Bonn und Stuttgart und gehört damit zu den beständigsten Unternehmen der Branche. Circa 400 Mitarbeiter kümmern sich um Millionen von Gästen.

Kontakt, Redaktion:

Pressebüro Sonja Madeja
Brahmsweg 7/1
72766 Reutlingen
Mobil: 0170-2383229, Tel. 07121-704607
E-Mail: madeja.presse@woellhaf-airport.de