

PRESSE-INFORMATION

NEUER KÜCHENCHEF FÜR FORELLENSTUBE

Thomas Barth kehrt zu früherer Wirkungsstätte zurück

Ilseburg, 1. Februar 2011: Thomas Barth ist neuer Küchenchef im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilseburg/Harz und zeichnet ab sofort verantwortlich für das bundesweit bekannte Gourmet-Restaurant „Forellentube“ und das Landhaus-Restaurant mit Seeterrasse. Der seit 2008 in Ilseburg tätige Küchenchef Axel Kammerl verlässt das 5-Sterne-Haus der Dr. Lohbeck Privathotels auf eigenen Wunsch, um sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Geboren in Halle an der Saale, kennt Thomas Barth (29) die regionalen Spezialitäten Sachsen-Anhalts schon aus frühester Kindheit - von Omas Hausmannskost schwärmt er noch heute. Nach seiner Koch-Ausbildung im Mückenschlösschen Leipzig sammelte er als Sous Chef Erfahrung in der internationalen Gourmet-Gastronomie von Käfer im Deutschen Bundestag in Berlin. Anschließend war er als Küchenchef für das damalige Wintergarten-Restaurant im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“, im Ristorante Alberto in Hannover und im Henry's Hotel im Kaiserringhaus in Goslar tätig. Als neuer Küchenchef für beide Restaurants in Ilseburg setzt er in Zukunft auf die klassische und moderne deutsche Küche, lässt sich dabei aber gerne von der italienischen und elsässischen Küche inspirieren. Auch für das geplante dritte Restaurant, das nach Umbau im Laufe des Jahres eröffnet werden und seinen Schwerpunkt auf Harzer Spezialitäten haben soll, wird Barth verantwortlich sein.

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ liegt im Osten des Harzes im malerischen Luftkurort Ilseburg. Das Fünf-Sterne-Landhaus verfügt über 52 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, ein Hallenbad mit diversen Saunen, einen Beauty- und Wellnessalon und sechs multifunktionale Tagungsräume. Neben dem Gourmetrestaurant „Forellentube“ gibt es das „Landhaus-Restaurant“ mit Wintergarten und eine romantische Seeterrasse mit Blick auf den Forellenteich. Die Forellentube wurde in den letzten Jahren vom „Guide Michelin 2011“ mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Als einziges Restaurant in Sachsen-Anhalt darf sich die

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Am Stadtturm 5
96231 Bad Staffelstein
Tel. +49-9573-33 19 560
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilseburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

PRESSE-INFORMATION

„Forellenzstube“ mit dem begehrten Stern schmücken. Seit April 2010 gehört das Haus zur exklusiven Hotelgruppe Dr. Lohbeck Privathotels. Reservierungen und weitere Infos unter Tel. 039452- 93 93 oder unter www.rotheforelle.de.

2.332 Zeichen / Februar 2011



Bildunterschrift: Willkommen zurück! Der gebürtige Sachsen-Anhalter Thomas Barth liebt den Harz und die Mentalität der Menschen – neben der beruflichen Herausforderung ein triftiger Grund für seine Rückkehr nach Ilsenburg.

Foto: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ (Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten)



Bildunterschrift: Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg / Harz zählt zu den besten Hotels in Sachsen-Anhalt.

Foto: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ (Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten)

Weitere Informationen:

hotelbiz consulting
Bianca Müller
Director Public Relations
Am Stadtturm 5
96231 Bad Staffelstein
Tel. +49-9573-33 19 560
bianca.mueller@hotelbiz.de
www.hotelbiz.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Sebastian J. Ott
Direktor
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Tel. +49-394 52-93 93
direktion@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de