

PRESSEINFORMATION

Neues Kapitel im KAI3 im Budersand Hotel - Golf & Spa -Sylt:

Küchenchef und Sternekoch Jens Rittmeyer verlässt zum Saisonende das KAI3 - Dank der Geschäftsleitung für die erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit - Neuausrichtung und Neugestaltung des gastronomischen Konzepts geplant

München/Hörnum, 19. Oktober 2016 (w&p) – Ein Scout des echten Geschmacks: Sieben Jahre lang hat Jens Rittmeyer die Entwicklung des gastronomischen Konzeptes im Budersand Hotel maßgeblich mitgestaltet. „Wir bedanken uns bei Jens Rittmeyer, der das KAI3 unter der Flagge des Budersand Hotels in die erste Riege der deutschen Gourmetrestaurants geführt und zu einer Visitenkarte Sylts gemacht hat“, so Hoteldirektor Rolf E. Brönnimann. Jens Rittmeyer trug maßgeblich zum Erfolg des Budersand Hotels und der großen Bekanntheit und Beliebtheit des Hauses - weit über die Grenzen Sylts hinaus - bei. Das „Festival der Sterne“ trug seine Handschrift und setzte Meilensteine im Angebot der Food Festivals.

„Jens Rittmeyer war und ist ein Teil des Gesamtkonzeptes Budersand und wir sind sehr stolz, dass er seit dem Jahre 2011 unser Fine-Dining-Restaurant KAI3 mit einem Stern kürt“, so Rolf E. Brönnimann weiter. „Mit seinen innovativen und mutigen gastronomischen Konzepten überraschte Jens Rittmeyer seine Gäste und setzte beispielsweise mit der Gemüseküche Trends in Deutschland.“

Mit dem Weggang von Jens Rittmeyer wird das gastronomische Angebot des Budersand Hotels neu konzipiert und ausgerichtet. Derzeit werden Gespräche über die Konzeption geführt - so der Hoteldirektor - und unterstreicht damit die Absicht, das Budersand mit dem KAI3 auch in Zukunft als eine der TOP Adressen in Deutschland positionieren zu wollen.

1975 wurde Jens Rittmeyer in Halle an der Saale geboren. Seine Laufbahn umfasst viele namhafte Stationen. So arbeitete er für Günter Scherrer im Düsseldorfer Victorian genauso wie im Landhaus Köpp in Xanten sowie bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach. Anschließend sammelte er internationale Erfahrung - unter anderem bei Dieter Koschina im Zwei-Sterne-Lokal Vila Joya. Schon mit 26 Jahren wurde er Küchenchef im ausgezeichneten Restaurant Sao Gabriel in Quinta do Lago. Über das Berliner Schlosshotel Grunewald kam Jens Rittmeyer 2010 nach Sylt, übernahm die Leitung der Küche im KAI3 und wurde bereits 2011 vom Guide Michelin mit einem Stern geehrt. Im selben Jahr rief er außerdem das „Festival der Sterne“ ins Leben.

Über das BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt

Mit dem BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt bietet Deutschlands nördlichste Insel ein einzigartiges Hideaway für höchste Ansprüche in Traumlage zwischen Dünen und Meer. Die Architektur des 2009 eröffneten Hotels mit 77 Zimmern und Suiten ist inspiriert von der Naturlandschaft des Sylter Südens und setzt gleichzeitig klare, moderne Akzente. Aushängeschilder sind das Sternerestaurant KAI3 sowie

das ebenfalls ausgezeichnete 1.000-Quadratmeter-Spa. Unter der Marke Salon.budersand begeistert das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit hochkarätigen Kulturevents, einer herausragenden Sammlung zeitgenössischer Kunst und einer von Elke Heidenreich handverlesenen Bibliothek. Maßstäbe setzt BUDERSAND außerdem mit dem ersten echten Links Course Deutschlands: Der 18-Loch-Golfplatz wurde mehrfach unter die drei besten Golfplätze des Landes gewählt. Weitere Informationen unter www.budersand.de.

Für weitere Presseinformationen:
Maike Schroff | Ute C. Hopfengärtner
Wilde & Partner
T. +49 (0)89 - 17 91 90 - 28
maike.schroff@wilde.de

Christian Matthiesen
markenjung GmbH
T. +49 (0)172 - 62 20 258
c.matthiesen@markenjung.de