

Jakobsberg verpflichtet Spitzenkoch

Thomas Jaumann neuer Küchenchef des 4-Sterne-Superior-Hotels

Boppard, 06.03.18. – Egal ob Wellness-Urlauber, Tagungsteilnehmer oder Event-Gast – wahre und dauerhafte Liebe geht auch bei Hotels durch den Magen. Mit Thomas Jaumann baut das Jakobsberg Hotel & Resort das Angebot im kulinarischen Bereich weiter aus. Seit Anfang Februar verantwortet der weitgereiste Gastronom die drei Restaurants des Urlaubs- und Tagungshotels am Mittelrhein. Im Fokus der Spitzenküche von Jaumann stehen frische, regionale und hochwertige Zutaten. Klares Ziel für den Küchenchef ist die Positionierung des Hotels in der Gourmetlandschaft.

„Thomas Jaumann steht für Erfahrung, Qualität und Kreativität“, unterstreicht Stephan Kaminski, Geschäftsführender Direktor Jakobsberg Hotel & Resort. „Wir sind stolz darauf, einen so renommierten Gastronomen für uns gewonnen zu haben. Unsere Gäste können sich auf kulinarische Höchstleistungen und erlesene Gaumenfreuden freuen. Mit seinem umfassenden Know-how in der Event-Spitzenküche können wir zudem unser Angebot für Veranstaltungen und Tagungen im ‚Campus Jakobsberg‘ um ein wichtiges Element ausbauen und erweitern. Nicht zuletzt setzen wir mit Thomas Jaumann ein weithin sichtbares Zeichen in der Gourmetlandschaft.“

Von der Pike auf gelernt: Thomas Jaumann blickt mittlerweile auf eine jahrzehntelange und beeindruckende Karriere zurück. Seine Lehre schloss er in Nassau an der Lahn mit Auszeichnung ab. Wenig später zog es ihn nach Spanien, es folgten zahlreiche Stationen in der Spitzen- und Sterneküche auf der ganzen Welt. Mitte der 1980er wechselte er etwa zu Hans Peter Wodarz in die „Ente“ nach Wiesbaden. Mit dem Sternekoch hielt er das international bekannte Restaurant über Jahre unter den TOP 10 in Deutschland.

In der Folge führte er gemeinsam mit Wodarz nicht nur Deutschlands erste Dinnershow „Panem et Circenses“ zum Erfolg, sondern sorgte dauerhaft für das Sternenniveau des Events. Nachdem er auch „Pomp, Duck and Circumstances“ zum kulinarischen Hochgenuss gemacht hatte, arbeitete er acht Jahre als Küchendirektor mit Eckart Witzigmann zusammen. Gemeinsam mit Eckart Witzigmann, der als einer von drei Jahrhundert-Köchen gilt, schuf Thomas Jaumann unter anderem auch das Koch- und Show-Event Palazzo. Thomas Jaumann kochte zudem unter anderem im Da Vinci in Koblenz, im Abtshof in Mönchengladbach sowie im ausgezeichneten Gourmet-Restaurant Rossini auf der AIDA-Stella. Sein eigenes Restaurant gehörte sofort nach der Gründung für drei Jahre in Folge zu den besten 300 in Deutschland.

„Meiner Küche merkt man an, dass ich aus der Region komme“, umschreibt Thomas Jaumann seinen kulinarischen Ansatz. „Frisch, natürlich, einfach passend zur Saison sowie zum Mittelreintal und der Eiffel. Wein, Wald und Wild werden die Karten unserer

Restaurants prägen. Unser Anspruch ist hoch, das sollen unsere Gäste auch schmecken! Dafür schaffen wir ein klares, wiedererkennbares Profil in unserer Gourmetküche.“

Über Jakobsberg Hotel & Resort

Das Hotel & Resort bietet unter dem Dach der Subbrand ‚Campus Jakobsberg‘ insgesamt 101 Zimmer und Suiten, sieben Tagungsräume, Event-Fläche für bis zu 1.500 Personen und ist ganzjährig geöffnet. Es liegt hoch über dem Rheintal zwischen Koblenz und Frankfurt mit einem einzigartigen Blick auf den Rhein und die großartige Natur. Das Angebot an Aktivitäten umfasst Golfen auf dem hauseigenen 18-Loch-Golfplatz, Spa und Wellness, Weinproben, die Jagd und viele weitere Aktivitäten.

www.campus-jakobsberg.de

Kontakt

Pressebüro für das Jakobsberg Hotel & Resort

balleywasl.muenchen GmbH

Implerstrasse 7

81371 München

Linda Ehrhardt

linda.ehrhardt@balleywasl.com

+49.89.38192.122



Spitzkoch Thomas Jaumann schafft mit regionalen und saisonalen Zutaten ein klares, wiedererkennbares Profil für die Gourmetküche des Jakobsberg Hotel & Resort.



Das Jakobsberg Hotel & Resort bietet mit dem ‚Campus Jakobsberg‘ eine einmalige Location für Tagungen, Workshops, Kundenevents und Mitarbeiterveranstaltungen.