

Presseinformation

2 Sterne-Koch Andreas Krolik kommt zurück in den Tigerpalast.



Frankfurt, 24. April 2012. Der 2 Sterne-Koch Andreas Krolik kehrt nach Frankfurt zurück, um ab dem 01. August 2012 die Nachfolge von Alfred Friedrich als Küchenchef des Tiger-Restaurants anzutreten. Friedrich wiederum wird zum 15. August 2012 als Küchenchef in das von der Unternehmensgruppe neu eröffnende Restaurant „Lafleur“ im Gesellschaftshaus Palmengarten wechseln. Robert Mangold, Geschäftsführer des Tigerpalast Varieté Theaters mit dem dazugehörigen Tiger-Restaurant, zeigt sich sehr erfreut über die Rückkehr von Krolik: „Wir sind sehr froh, dass Andreas Krolik sich in der Fortsetzung seiner Karriere für unser Haus entschieden hat und seine seit November 2010 mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnete Küche unseren Gästen im Tigerpalast präsentieren wird. Bereits von 1998-1999 war Krolik hier, damals noch unter Küchenchef Viktor Stampfer, als Chef Gardemanger tätig und mitverantwortlich für die hervorragende Küchenleistung unseres Hauses. Dabei war er ein immer sehr beliebter und exzellenter Mitarbeiter und Kollege.

Seit dieser Zeit verbindet Andreas Krolik mit dem Tigerpalast eine freundschaftliche Beziehung. Im Brenner's Park Hotel & Spa in Baden-Baden erkochte Krolik im Jahr 2005 seinen 1. Michelin Stern. Im November 2010 wurden seine exzellenten Küchenleistungen mit dem 2. Stern belohnt. Der Gault Millau verlieh ihm 17 Punkte, der Feinschmecker 3,5 F. Seine erfolgreiche Tätigkeit und professionelle Entwicklung zu einem der besten Küchenchefs Deutschlands hat Robert Mangold aufmerksam und wohlwollend verfolgt und stets freundschaftlichen Kontakt zu Krolik gehalten. So entstand über die Jahre eine vertrauensvolle Freundschaft, die in dem Engagement ab 01. August 2012 ihre Fortsetzung finden wird.

Neben dem Tiger-Restaurant wird sich Andreas Krolik auch für die kulinarische Ausrichtung des Palast-Bistrot verantwortlich zeichnen. „In unserem Zweitrestaurant, dem Palast-Bistrot, wird Andreas mit unserem langjährigen Mitarbeiter Coskun Yurdakul zusammenarbeiten und seine Küchenideen im Palast-Bistrot durch ihn hervorragend repräsentiert und umgesetzt wissen“ verkündet Mangold.

Als Grund für den Wechsel nach 12 Jahren vom Brenners Park-Hotel & Spa in den Tigerpalast nennt Krolik eine neue berufliche Herausforderung, die ihn im Tiger-Restaurant erwarten. Aufgrund der fachlichen Konditionen und Gegebenheiten, die ihm



Presseinformation

im Tigerpalast geboten werden, sehe er die Möglichkeit sich beruflich weiter zu entwickeln. Der Dank gilt an dieser Stelle dem Brenners Park-Hotel & Spa, welches Andreas Krolik in seiner beruflichen Entwicklung förderte und ihn nun bei seinem Wunsch nach einer beruflichen Veränderung und in der Zeit vor seinem Wechsel in den Tigerpalast respektvoll unterstützt.

Mit dem Beginn der neuen Tigerpalast-Revue wird Andreas Krolik ab dem 23.08.2012 allen Freunden einer exzellenten Küche in Gourmet-Restaurant des Varieté Theaters allabendlich seine geschmackvolle und äußerst raffinierte Küche präsentieren, die auf ausgewählten, saisonalen Qualitätsprodukten basiert.

Der Fokus seiner Modernen Klassischen Küche liegt neben mediterranen Aspekten auch auf regionalen Produkten, die er mit höchster handwerklicher Perfektion zu außergewöhnlichen Gerichten kreiert. Seine Speisen zeichnen sich durch eine große Finesse und gut akzentuierte Aromen aus, die seinen Gerichten ihren nachhaltigen Charakter geben. Die sorgfältige Auswahl hochwertiger Grundprodukte ist für Krolik bedeutsam und gleichzeitig unverzichtbar für den unverwechselbaren Ausdruck seiner Speisen.

Über das Tigerpalast Variété Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinke gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz nach 3jähriger Gründungsphase das Tigerpalast Variété Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Variétékünste im Nachkriegsdeutschland ein. Noch heute kommen aus New York, Paris und Moskau – den klassischen Zentren der internationalen Artistenkultur – die besten Künstler der Welt in den Tigerpalast im Herzen Frankfurts. Geschäftsführer Robert Mangold, ebenfalls seit der Planungs- und Eröffnungsphase in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg verantwortlich. Seit 1997 adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Tiger-Restaurants mit einem Stern. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das Palast-Bistrot im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs auf Basis frischer Produkte und ausgefeilter Menü-Rezepturen.

Weitere Infos unter www.tigerpalast.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH
Isabell Spiering
Marketingleiterin
Heiligkreuzgasse 16-20 , 60313 Frankfurt
Tel: 069 – 92 00 22-32, Fax: 069 – 92 00 22-17
Email: i.spiering@tiger-palmen.de
www.tigerpalast.de