



## Presseinformation

### **Coskun Yurdakul wird neuer Küchenchef im Tiger-Gourmetrestaurant Christoph Rainer verlässt den Tigerpalast zum Saisonende am 31.5.2017**



Frankfurt, 24. Februar 2017. Coskun Yurdakul wird neuer Küchenchef im Tiger-Gourmetrestaurant ab dem 12. September 2017.

2-Sternekoch Christoph Rainer verlässt den Tigerpalast zum Saisonende Ende Mai und strebt den Schritt in die Selbständigkeit an.

Coskun Yurdakul wird ab dem 12. September 2017 seine kulinarischen Genüsse als neuer Küchenchef des Tiger-Gourmetrestaurants umsetzen. Somit wechselt er innerhalb des Unternehmens und wird hier zusammen mit Restaurantleiterin Nadine Strache, die Gastronomie des Tiger-Gourmetrestaurants prägen. Hier wird er seinen Küchenstil, die moderne klassische Küche mit Akzenten der orientalischen Küche ab Herbst 2017 im Gourmetrestaurant des Tigerpalastes präsentieren.

Coskun Yurdakul verantwortete in den vergangenen 5 Jahren als Küchenchef des Palastbar-Restaurants des Tigerpalastes die Ideen und die Küche von Andreas Krolik und Christoph Rainer. Die neue Herausforderung ist für Coskun Yurdakul eine große Freude und gleichermaßen Verpflichtung die gastronomische Tradition des Tigerpalastes in gleicher Kontinuität zu präsentieren

Seine Laufbahn begann Coskun Yurdakul 1994 als Auszubildender im Tigerpalast bei Viktor Stampfer, wo er nach seiner Ausbildung bis zum Jahr 2005 tätig war. Innerhalb der Tiger & Palmen Gruppe wechselte er 2005 als Sous Chef ins Caféhaus Siesmayer und übernahm dort 2006 bis 2012 den Posten als Küchenchef.

Somit wird Coskun Yurdakul ab September allen Freunden einer exzellenten Küche im Gourmetrestaurant des Tigerpalastes 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 Akzenten der orientalischen Küche, die er mit großer handwerklicher Perfektion zu außergewöhnlichen Gerichten kreiert. Seine Speisen zeichnen sich durch Finesse und gut akzentuierte Aromen aus, die seinen Gerichten ihren nachhaltigen Charakter geben. Die sorgfältige Auswahl hochwertiger Grundprodukte ist für Yurdakul bedeutsam und gleichzeitig unverzichtbar für den unverwechselbaren Ausdruck seiner Speisen.



## Presseinformation



Christoph Rainer strebt ab dem 1. September 2017 den Schritt in die Selbständigkeit an, um seine erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten mit einem auf ihn bezogenen Konzept Ausdruck zu verleihen.

Christoph Rainers Stationen waren bislang das Restaurant Residenz Heinz Winkler in Aschau, die Villa Hammerschmiede in Pfinztal, das Restaurant Dieter Müller in Bergisch Gladbach, die Villa Rothschild in Königstein und zuletzt das Tiger-Gourmetrestaurant in Frankfurt am Main. Er verlässt unser Haus nach sehr erfolgreichen Jahren, indem er selbstverständlich die Qualität und die Auszeichnungen des Tiger-Gourmetrestaurants bestätigte und mit seinem Küchenstil bereicherte.

Sein neues Konzept wird Christoph Rainer in der Frankfurter Innenstadt umsetzen. Es wird von seinem großen Küchen Know-How und seiner Leidenschaft für schmackhafte Gastronomie geprägt sein.

Für die hervorragende Zusammenarbeit mit Christoph Rainer in den vergangenen 2,5 Jahren bedanken wir uns in besonderer Weise und wünschen ihm auf seinem weiteren beruflichen Weg alles erdenklich Gute und größtmöglichen unternehmerischen Erfolg.

Frankfurt 24.02.2017 Robert Mangold

### 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 und seit 2013 mit dem zweiten. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das Palastbar-Restaurant im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs auf Basis frischer Produkte und ausgefeilter Menü-Rezepturen.

Weitere Infos unter:

[www.tigerpalast.de](http://www.tigerpalast.de)

#### Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH & Co KG

Robert Mangold

Palmengartenstrasse 11, 60325 Frankfurt

Tel: 069 – 900 29 213, Fax: 069 – 900 29 145, Email: [r.mangold@tiger-palmen.de](mailto:r.mangold@tiger-palmen.de)