



EXCELSIOR HOTEL ERNST
— ★ ★ ★ ★ ★ —
KÖLN

PRESSEINFORMATION

Joschua Tepner wird neuer Küchenchef im Excelsior Hotel Ernst

Köln, August 2019 – Die Küche des renommierten Excelsior Hotel Ernst bekommt am 1. September mit Joschua Tepner einen neuen Küchenchef. Ihm ist das Kölner Grand Hotel bestens vertraut, von 2013 bis 2017 war er bereits wichtiger Teil des Excelsior Hotel Ernst-Teams, zuletzt als Executive Sous Chef.



Joschua Tepner wird am 1. September neuer Küchenchef der Hauptküche des Excelsior Hotel Ernst Foto: Dimi Katsavaris

Tepner löst Maximilian Specht ab, der aus familiären Gründen das Rheinland verlässt und zurück ins Allgäu geht. „Den Weggang von Maximilian Specht bedauern wir natürlich sehr, können aber verstehen, dass er dem Ruf der Familie folgt. Umso mehr freuen wir uns, dass wir Joschua Tepner erneut für uns gewinnen konnten“, erklärt Henning Matthiesen,

geschäftsführender Direktor des Excelsior Hotel Ernst. Tepner besetzt eine wichtige Schlüsselposition im Kölner Grand Hotel. Der 31-jährige wird neben seiner Position als Küchenchef im prestigeträchtigen Hotelrestaurant Hanse-Stube auch die kulinarische Verantwortung des Bankettbereichs, des Frühstücks- und Room-Service sowie der Piano-Bar übernehmen. Tepner absolvierte seine Ausbildung zum Koch in der Gastronomie im Club zu Bremen, dem ältesten Gesellschaftsclub Deutschlands. Weitere Stationen im In- und Ausland folgten, unter anderem das Topper's at the Wauwinet in Nantucket, Massachusetts/USA, das Tarragon auf der MS Europa 2 sowie das Capella Breidenbacher Hof. Tepner war bis zuletzt als Küchenchef im Dox, dem Restaurant des



EXCELSIOR HOTEL ERNST
— ★ ★ ★ ★ ★ —
KÖLN

5-Sterne Hotels Hyatt Regency in Düsseldorf tätig, bevor er nun an seine alte Wirkungsstätte in der Domstadt zurückkehrt. In der Küchenbrigade des Excelsior Hotel Ernst finden sich unter den 30 Kolleginnen und Kollegen viele bekannte Gesichter, Joshua Tepner hat seine Zeit dort in bester Erinnerung. „Ich komme sehr gerne zurück. Die Klassiker der kulinarisch vielseitigen Hanse Stube werden unsere Gäste natürlich auch weiterhin bei uns genießen können, diese Verlässlichkeit im Stil unseres Hauses ist mir sehr wichtig. Aber natürlich werde ich auch meine eigenen Ideen hier einbringen, die Gäste des Excelsior Hotel Ernst dürfen gespannt sein“, so Tepner.

Über das Excelsior Hotel Ernst:

Seit 1863 in Familienbesitz, verbindet das Excelsior Hotel Ernst Tradition und Innovation in einer einzigartigen Symbiose. Als einziges Mitglied der Leading Hotels of the World in Köln bietet es mit seinen 137 Zimmern und Suiten luxuriösen Wohnkomfort und den höchsten Servicestandard der Stadt. Das Excelsior Hotel Ernst befindet sich im Zentrum von Köln direkt gegenüber dem Kölner Dom. Alle Sehenswürdigkeiten, die Kölner Altstadt und der Rhein sind fußläufig zu erreichen und nur wenige Gehminuten entfernt.

Weitere Informationen www.excelsiorhotelernt.com

Über die Hanse Stube:

In der Hanse Stube, liebevoll die „gute Stube Kölns“ genannt, genießen Kölner und Gäste aus aller Welt innovativ französische Küche mit regionalen Einflüssen. Für die exzellente Küche und den erstklassigen Service wurde das Gourmet-Restaurant mehrfach ausgezeichnet. Die Hanse Stube ist Teil des Excelsior Hotel Ernst, einziges Mitglied der Leading Hotels of the World in Köln und Mitglied der Selektion Deutscher Luxushotels. Seit 1863 verbindet das Excelsior Hotel Ernst Tradition und Innovation in einer einzigartigen Symbiose.

Weitere Informationen www.excelsiorhotelernt.com/restaurants-bar/hanse-stube.html



EXCELSIOR HOTEL ERNST
— ★ ★ ★ ★ ★ —
KÖLN

Ihre Ansprechpartner:

Markus Beus, Marketingleiter

Tel.: 0221 270 3157, E-Mail: markus.beus@excelsior-hotel-ernst.de
EXCELSIOR HOTEL ERNST AG, Trankgasse 1-5 / Domplatz, 50667 Köln

Anne Fuchs, Agentur-Kontakt (Weitere Informationen und Bildmaterial)

Tel.: 0221 92 57 38 40, E-Mail: A.Fuchs@borchert-schrader-pr.de
Borchert & Schrader PR GmbH, Antwerpener Straße 6-12, 50672 Köln