

TV-Koch Peter Maria Schnurr wird Küchenchef im Berliner Golvet!

Peter Maria Schnurr wird ab dem 29. Januar 2025 Küchenchef im Berliner Restaurant Golvet und bringt frische kulinarische Akzente.



Nachrichten AG

In einem aufregenden Schritt für die Berliner Gastronomieszene übernimmt der prominente TV-Koch Peter Maria Schnurr das Ruder im Gourmetrestaurant Golvet. Ab dem 29. Januar 2025 wird der 55-jährige als neuer Küchenchef tätig sein, nachdem er zuvor lange Zeit das mittlerweile geschlossene Zwei-Sterne-Restaurant Falco in Leipzig geleitet hat. Thorsten Schermall, Inhaber des Golvet, äußerte sich begeistert über die Verpflichtung Schnurrs und betonte dessen außergewöhnliche Erfahrung und Kreativität, die er in die Küche einbringen wird.

Schnurr, der bekannt ist aus beliebten Formaten wie „Kitchen Impossible“ und „Top-Chef Germany“, hat in der Vergangenheit bereits in mehreren renommierten Berliner Restaurants

gearbeitet, darunter das First Floor und der Berlin Capital Club. Seine Rückkehr in die Hauptstadt ist nicht nur ein großes Ereignis für ihn persönlich, sondern verspricht auch neue kulinarische Highlights für die Gäste des Golvet. Besonders gespannt dürfen die Besucher auf sein Signature Dish „Annika Maria“ sein, das ein zentrales Element seiner neuen Küche werden soll. Laut **ahgz.de** hineinbringt Schnurr sowohl sein Wissen um die leichte Küche als auch seine langjährige Erfahrung als Küchenchef in seine neue Position.

Kulinarische Neuerungen in Sicht

Das Golvet, das stolz einen Michelin-Stern trägt, strebt weitere kulinarische Höhen an, und Schnurr wird mit seinem 18-köpfigen Team sicher dazu beitragen, die Erwartungen der Gourmetliebhaber zu übertreffen. Die Entscheidung von Jonas Zörner, der ins Hotel Adlon wechselt, hat Platz für Schnurr geschaffen, der schon lange die besten Kochkünste in Sachsen unter Beweis gestellt hat und nun die Herausforderung in der Hauptstadt annimmt. Wie **berlin-live.de** berichtet, dürfen sich die Gäste auf ein Erlebnis in gewohnt einzigartiger Atmosphäre am Potsdamer Platz freuen, während der Restaurantinhaber die zukünftigen kulinarischen Erlebnisse anpreist, die mit Schnurr an der Spitze möglich sind.

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • www.ahgz.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de