



Tomáš Remeš ist neuer Küchenchef im Landhaus Hotel Waitz in Mühlheim/Lämmerspiel

Tomáš Remeš ist neuer **Küchenchef** im **Landhaus Hotel Waitz**. Der 38 Jahre alte gebürtige Tscheche (verheiratet, Papa von 2 Kindern) löst Kirsten Kellner ab, der sich nach fast 10 Jahren Betriebszugehörigkeit eine neue Herausforderung gesucht hat.

Tomáš Remeš durchlief erfolgreich seine Ausbildung zum Koch von 1994 bis 1996 im **Karlsbader Grand Hotel Pupp**.

Im Anschluss absolvierte er die **Management-Oberschule für Gastronomie in Karlsbad**.

Als Jungkoch und Chef de Partie sammelte er bereits von 2001 bis 2004 Erfahrungen im **Landhaus Hotel Waitz**, danach im österreichischen **Hotel Hochfirst** in Obergurgel (2004 – 2005).

2005 bis 2007 wirkte er als Souschef im **Alpenresort Schlosshotel Fiss** in Tirol. Danach war er 2 Jahre lang im **Maitre Gastroteam** angestellt.

Von 2009 bis 2017 arbeitete Remes zuerst als Souschef, dann als Küchenchef im **Restaurant Opera in Frankfurt am Main**.

Er übernimmt nun im Lämmerspieler **Landhaus Hotel Waitz** das Steuer für die gesamte Küche des Familienbetriebes und zeichnet somit für die beiden **Restaurants** „Das Waitz“ & „Steff's Lounge & Beach“, die **Eventlocation** „EdVino“ sowie für den **Tagungs- & Bankettbereich** kulinarisch verantwortlich.

Tomáš Remeš: „Einige Gerichte habe ich mit meinem Team überarbeitet, bleiben durften Klassiker wie die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ oder die Suppe „Boula Boula“ (eine südamerikanische Spezialität) und vor allem aber die kulinarische Vielseitigkeit.“