

Pressemitteilung

Gourmetrestaurant Tom Wickboldt – „Rostocker Jung“ ist die Nummer eins auf Usedom

- Gourmetrestaurant im SEETELHOTEL Hotel Esplanade, Heringsdorf
- Küchenchef Tom Wickboldt konzipierte in 2009 Gourmetkonzept
- Seit 2013 Auszeichnung mit 1 Michelin-Stern

Sterne Koch Tom Wickboldt im Portrait

Schon als Tom Wickboldt von 1993 bis 1996 im Hotel Neptun in Rostock-Warnemünde seine Ausbildung zum Koch machte, wusste er genau, in welche Richtung seine Karriere gehen soll. Im Laufe der Jahre von den Besten lernen und irgendwann einer der Besten sein – das war immer sein Ziel. „Das hochprofessionelle Arbeiten, die perfekte Zubereitung und das liebevolle Arrangieren der Speisen sind die Reize, die den wunderbaren Beruf des Kochs ausmachen“, erzählt er in einem Interview. Tom Wickboldt machte sich auf eine weite Reise durch einige der besten Küchen Deutschlands. Schon bei seiner ersten Station nach der Ausbildung konnte er Erfahrungen in einer Sterneküche sammeln. Völlig unerschrocken und mit jugendlichem Charme klopfte er damals an die Küchentür im Hotel Bülow Residenz in Dresden, um sich bei Sternekoch Stefan Hermann vorzustellen. Nach drei Tagen Probearbeit war klar, der „Rostocker Jung“ hat Talent und durfte dies dann auch unter Beweis stellen. Das Landhaus Feckl am Rande von Stuttgart und das Landhaus Rantum auf Sylt waren weitere Stationen, bevor Tom Wickboldt 2002 zum ersten Mal mit den SEETELHOTELS auf der Insel Usedom in Kontakt trat. Gemeinsam mit Hark Pezely, dem heutigen Küchenchef des SEETELHOTEL Ahlbecker Hof, strukturierte er die Küche im Flaggsschiff um, bevor es ihn anschließend zu weiteren Zwischenstationen verschlug. Zeitweise war er sogar als selbstständiger Berater tätig, erstellte Restaurantkonzepte und half bei deren Umsetzung. Im Jahr 2009 kam dann das Angebot der SEETELHOTELS, die Küche des Restaurant Epikur im SEETELHOTEL Hotel Esplanade in Heringsdorf zu übernehmen. Tom Wickboldt zögerte nicht lange, übernahm die Küchenleitung und entwickelte noch im selben Jahr das Konzept für das separate „Gourmetrestaurant Tom Wickboldt“. Chef der SEETELHOTELS Rolf Seelige-Steinhoff war sofort begeistert von der Idee, neben dem Hauptrestaurant ein Gourmetrestaurant zu eröffnen und ebnete den Weg für eine schnellstmögliche Umsetzung. Damals ahnte wahrscheinlich noch niemand, welche Erfolge Tom Wickboldt mit seinem Team noch feiern würde. Gäste von Tom Wickboldt lieben seine Kreationen der gehobenen französischen Küche, die er gekonnt mit regionalen Zutaten bester Qualität verfeinert.

Das Familienunternehmen SEETELHOTELS führt auf der Sonneninsel Usedom an der Ostsee 15 Hotels, Residenzen und Villen. Dazu kommen das Hotel Bahia del Sol**** in der idyllischen Bucht von Santa Ponsa auf Mallorca sowie im März 2016 das neue Kaiserstrand Beachhotel Bansin Mitte im Kaiserbad Bansin, Usedom.

22. Februar 2016

Ihr Ansprechpartner:

Anne Sturzwage

Marketing Director

Telefon: +49 (0) 38 378 470 221

E-Mail: dom@seetel.de

Internet: www.seetel.de

Seite 1/2

Vita Sternekoch Tom Wickboldt

Geburtstag: 09.01.1976
Geburtsort: Hansestadt Rostock
Ausbildung: 1993 bis 1996 im Hotel Neptun in Rostock-Warnemünde
Ausbildung zum Koch

Weitere Arbeitsorte:

Hotel Bülow Residenz in Dresden
Landhaus Feckl am Rande von Stuttgart
Landhaus Rantum auf Sylt
Seetel Hotels, Romantik Seehotel Ahlbecker Hof (2001)
Oberländer Weinstube
Landhaus "Zu den roten Forellen"
Kurfürstliches Amtshaus/Daun

Aktueller Arbeitsort (seit 2009):

SEETELHOTEL Hotel Esplanade, Küchenleitung Restaurant Epikur und
Gourmetrestaurant Tom Wickboldt

Auszeichnung:

Michelin: seit 2013 1 Stern
Feinschmecker: 2 F
Bertelsmann: 3 Hauben
Schlemmer-Atlas: 3 Bestecke
Gusto: 7 Pfannen
Gault&Milleau: 15 Punkte

Der Spitzenkoch Tom Wickboldt holt in seinem Gourmetrestaurant auf der
Urlaubsinsel Usedom den Feinschmeckern sprichwörtlich die Sterne vom
Himmel. Seit November 2013 krönt sein Restaurant der begehrte Michelin
Stern. Unter dem Dach der SEETELHOTELS vollbringen Tom Wickboldt und
sein Team kulinarische Meisterleistungen (hochgelobt von renommierten
Restaurantführern, Platz sechs auf der Restaurantrangliste für Mecklenburg-
Vorpommern, einziges Restaurant mit einem Michelin Stern auf Usedom,
Teilnahme von Tom Wickboldt am Rheingau Gourmet & Wein Festival 2016,
Europas bedeutendstem Gourmetevent).

22. Februar 2016

Ihr Ansprechpartner:

Anne Sturzwage
Marketing Director
Telefon: +49 (0) 38 378 470 221
E-Mail: dom@seetel.de
Internet: www.seetel.de

Seite 2/2

4.224 Zeichen
***Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!***