

Neuer Küchenchef im GreenLine Hotel Landhaus Geliti

13.11.2009, 13:54 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *GreenLine Hotels GmbH*



Oliver Kuznik und Michael Luchs

Oliver Kuznik kocht frisch, regional und authentisch

Personelle und kulinarische Veränderung im Restaurant des GreenLine Hotel Landhaus Geliti in Geltow bei Potsdam: Neuer Küchenchef ist seit Mitte 2009 der 34-jährige Oliver Kuznik, unterstützt wird er vom neuen Sous-Chef Michael Luchs. Oberstes Gebot der Küche des familiengeführten 3-Sterne Hotels ist die frische Zubereitung aller Speisen aus einheimischen Produkten und Rohstoffen. Fertigprodukte sind in der Küche von Oliver Kuznik und Michael Luchs verboten. Hier wird regional und authentisch gekocht. Auf der Speisekarte finden sich neben vielen neuen Gerichten auch bewährte Klassiker, die neu interpretiert werden. So können sich die Gäste zum Beispiel auf in Honig und Balsamico gebratenes Schweinefilet mit Wiesenchampignons und hausgemachten Herzoginkartoffeln sowie auf gebackenem Ziegenkäse mit Süßkartoffelpüree und gebratenen Walnüssen oder Panna Cotta mit Minze und Cassis freuen.

Auf der neuen Speisekarte machen sich auch die internationalen Erfahrungen, die Oliver Kuznik in der Vergangenheit gesammelt hat, bemerkbar. Nach seiner Ausbildung im Restaurant „Zum St. Maximilian“ in Düsseldorf arbeitete der gebürtige Düsseldorfer mit spanischen Wurzeln unter anderem in Spanien, Norwegen, Australien, Österreich, den USA und Zypern. Nach den vielen Jahren im Ausland freut sich der 34-jährige über seine Rückkehr nach Deutschland und vor allem nach Potsdam, der Heimatstadt seiner Frau Ann und Tochter Charly. Aus Rücksicht auf seine Familie sollen seine Wanderjahre nun ein Ende finden. Kuznik ist sicher, im Landhaus Geliti eine neue berufliche Heimat gefunden zu haben: „Hier stimmt einfach die Chemie, sowohl menschlich als auch fachlich. Mein Ziel ist es, das Restaurant noch

besser zu machen, damit wir künftig im wahrsten Sinne des Wortes, in aller Munde sind.“

Das Hotel Landhaus Geliti liegt idyllisch in Geltow, 2 km von Potsdam und 150m vom Seeufer des Petzinsees entfernt. Das 3 Sterne Hotel verfügt über 38 komfortable Gästezimmer und 2 Suiten. In den mit modernster Technik ausgestatteten Veranstaltungsräumen finden bis zu 30 Personen Platz. Das hoteleigene Restaurant mit 40 Sitzplätzen überzeugt mit gemütlichen Ambiente und erstklassigen Speisen. Sehr empfehlenswert ist hier eine vorherige Tischreservierung.

Portrait

Unter dem Motto "Urlaub muss nicht weit sein..." sorgen die GreenLine Hotels seit 2001 täglich dafür, dass Reisen in Deutschland, Polen, Österreich, Schweiz und Italien bequem und erholsam ist. Egal, ob geschäftlich oder privat unterwegs sind, die GreenLine Hotels bieten Ihnen eine Vielzahl an Hotelangeboten, um Ihr Zuhause auf Zeit mit hohem Wohlfühlfaktor zu sein.

News-ID: 370687 • Views: 2326 (Stand: 12.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/370687/Neuer-Kuechenchef-im-GreenLine-Hotel-Landhaus-Geliti.html>