

## Currywurst und Hummer

06.09.2011, 11:52 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Centrovital Berlin*

Presseagentur: *STROMBERGER PR*

---



Küchenchef Jörg Reinhardt

Jörg Reinhardt ist neuer Küchendirektor im centrovital Berlin - Haute Cuisine Vital und regionale Spezialitäten am Spandauer See

Seit August 2011 sorgt Jörg Reinhardt als neuer Küchenchef im Vier-Sterne-Hotel centrovital in Berlin für Gaumenfreuden. Die Gäste erwartet in sechs verschiedenen Gastronomiebereichen eine saisonale Küche mit regionalen Produkten und aromatischen Gewürzen. Zusammen mit seinem Sous-Chef André Koschitzki und seinem Team zaubert

der Küchendirektor – inspiriert von seinem Großvater und dem renommierten Küchenchef Heinz Imhof – sogenannte Haute Cuisine Vital. Auf der Speisekarte finden sich gesunde Gerichte ohne Gen, Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker. Neben kreativen Variationen von Berliner Klassikern wie Eisbein mit Erbsmousseline, Kalbsboulette mit getrüffeltem Pellkartoffelsalat und Currywurst mit Haussalsa werden auch Hummer und raffinierte Gerichte wie Zander und Riesengarnele mit Krokusblütenschaum oder Kalbsfiletstreifen auf Estragon-Senfsahne mit glacierten jungen Möhren und Tagliarini serviert. Reservierungen für Zimmer und Restaurants nimmt das Hotel telefonisch unter +43(0)30 81 875 237 oder per E-Mail an [reservierung@centrovital-hotel.de](mailto:reservierung@centrovital-hotel.de) entgegen. Die Übernachtungspreise beginnen bei 149 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet und Nutzung des Wellness-Bereiches. Weitere Informationen unter [www.centrovital-berlin.de](http://www.centrovital-berlin.de).

Jörg Reinhardt begann seine Karriere 1980 mit einer Ausbildung zum Koch in der Vitalisklinik Bad Hersfeld. Anschließend zog es den gebürtigen Hessen auf die Insel Amrum und später nach Frankfurt, wo er im Parkhotel Atlantis, im Ramada Hotel und im Arabella Grand Hotel tätig war. Die letzten fünf Jahre hat Jörg Reinhardt die Küchen der Strandhotels Arkona und Rugard im Ostseebad Binz auf Rügen geleitet, sowie das StrandGut Resort und das Ambassador & Spa in St. Peter-Ording. Die höchsten Ehren erreichte der 46-jährige im Jahr 2007 mit der Aufnahme in Euro-Toques und 2008 in der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne. Besondere Motivation schöpft der Küchenchef jedoch aus den persönlichen Gesprächen mit den Gästen, die für ihn zu jedem guten Essen dazugehören.

## **Portrait**

Das centrovital Berlin am Spandauer See verbindet Vier-Sterne-Hotel, Sport & Wellness Club, Gesundheits- und Tagungszentrum sowie Seniorenresidenz und wurde 2004 in den Gebäuden der ehemaligen Schultheiss-Brauerei in Spandau eröffnet. 158 elegante Zimmer und Suiten, Tagungsräume für bis zu 250 Personen, kompetente Ärzte für Schul- und Alternativmedizin, eine 3.500 Quadratmeter große Wellness-Landschaft, Sport-Club, sechs Restaurants und zwei Bars machen einen Aufenthalt zu einem nachhaltig erholsamen Erlebnis für Geschäfts- oder Städtereisende, Wellness-, Fitness- oder Reha-Gäste. Nicht nur Berlinbesucher, auch Berlinbewohner schätzen dieses umfassende Angebot.

---

News-ID: 567949 • Views: 3149 (Stand: 26.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/567949/Currywurst-und-Hummer.html>