



PRESSEINFORMATION

Dreamteam übernimmt Leitung im Midtown Grill: Christin Lerch und Thomas Czerwionke

Neue Restaurant-Managerin und Chefkoch „bespielen“ das frisch umgebaute Restaurant des Berlin Marriott Hotels mit Leichtigkeit und Freude.

Berlin, April 2010. Sie stehen für exzellenten Service und kulinarische Gaumenfreuden – und ab sofort für alle Gäste des Restaurants bereit. Christin Lerch als neue Restaurantleiterin und Thomas Czerwionke als Chefkoch setzen gemeinsam mit viel Branchenerfahrung und Charme im Midtown Grill am Potsdamer Platz auf Beständigkeit – mit einer feinen Prise „Neu“.

Die Koordinatorin

Die 26-jährige Lerch ist in ihrer neuen Position für insgesamt 35 Mitarbeiter, davon allein 20 Servicekräfte im Midtown Grill, zuständig – neben ihrer Verantwortung als erster Ansprechpartnerin für die Gäste. „Multitasking sollte man beherrschen – aber genau das macht den Job so spannend“, sagt sie. Ob strategische Organisation im Hintergrund, Dienstpläne erstellen oder Mitarbeiter einstellen: Als neue Restaurantleiterin agiert Christin Lerch vielseitig. Neben den operativen Aufgaben erhält die gebürtige Zittauerin auch reichlich Einblick in die Finanzen. Insbesondere die Verknüpfung dieser beiden Bereiche findet sie interessant. „Karriere ist ein Lernprozess. Ich hätte nie gedacht, dass ich indirekt auch so viel über Betriebswirtschaftslehre erfahre“, so die junge Managerin des Midtown Grills.

Christin Lerch ist dem Berlin Marriott Hotel bereits seit 2005 verbunden. Vor ihrer Position als Restaurantleiterin war sie im Bankettbereich des Hauses und als Restaurantkoordinatorin im Midtown Grill tätig. An der Berufsfachschule für Wirtschaft und Technik in Dresden hat sie von 2003 bis 2005 ihre Ausbildung zur Internationalen Touristikassistentin absolviert. Die Beweggründe: Bereits während des Abiturs wusste die junge Zittauerin, dass sie in der Dienstleistungsbranche und mit Fremdsprachen arbeiten möchte. Hotelfachfrau,

Stewardess oder Bankangestellte standen auf der beruflichen Wunschliste ganz oben. Letztlich haben Hotellerie und Gastronomie ihr Herz erobert. Ihre vielseitigen Vorlieben vereint die 26-Jährige nun perfekt in der neuen Position als Restaurant-Managerin. So begrüßt sie internationale Gäste gerne auf Englisch, Russisch oder Spanisch – Sprachen, die sie fließend beherrscht. Manchmal, so sagt sie, wüsste sie selbst nicht, wie ihr geschehe. „Überspitzt könnte man es so formulieren: Ich lebe den Traum von der Tellerwäscherin zur Restaurantleiterin – einfach toll“, findet Christin Lerch.

Der Grillmeister

Als andere noch ihre Tiefkühlpizza in den Ofen geschoben haben, hat Thomas Czerwionke schon sein erstes Steak gebraten. Zu Teenager-Zeiten konnte er sich in seiner Heimat, der seenreichen Uckermark, im Sommer oft beim Grillen am Strand ausprobieren. Beste Voraussetzungen also, um auch für die neue Position des Chefkochs eines bewährten Grillrestaurants perfekt gerüstet zu sein, denn die Spezialität im Midtown sind auf den Punkt gebratene Steaks in allen Varianten.



Hier tritt er in die Fußstapfen von Vorgänger Kyle Zachary. Am bestehenden und von Zachary geprägtem Prinzip des „Simple Food“ will der neue Restaurant Sous Chef nicht rütteln – denn genau das lieben die Gäste am Midtown Grill: Einfach, aber qualitativ hochwertig und authentisch. Auf kulinarische „Mätzchen“ kann Czerwionke mit seinem klaren Küchenstil gut verzichten. Bei der Kreation der täglich wechselnden Gerichte lässt sich der gebürtige Brandenburger gerne von den Jahreszeiten inspirieren. So ist er bei der Auswahl der Händler äußerst wählerisch und achtet darauf, nur frische und saisonale Produkte zu verwenden. „Wie zum Beispiel die Maischolle, die im Frühling besonders zart und saftig schmeckt. Für mich als Koch ist es aber auch schön, mit Produkten arbeiten zu können, die man in anderen Hotels nicht tagtäglich bei der Hand hat – so wie Hummer oder Bison“, schwärmt der 33-Jährige. „Selbstverständlich lassen wir uns immer wieder kleine Besonderheiten einfallen: Im Sommer möchte ich auf der neuen Terrasse gerne leichte Küche, wie Salate oder eine Live-Grill-Station mit Low-Carb-Steak anbieten“, verrät Czerwionke.

Nach seiner Ausbildung zum Koch lernte der Brandenburger unter Klaus Dieter Richter persönlich, dem Vizepräsident der DEHOGA und Küchenchef des Restaurants Kolk, wie man regionale Küche zubereitet. Nach sechs Jahren als Head Chef bei Blaukeramik-Gastronomie GmbH wechselte Czerwionke dann zum Berlin Marriott Hotel, wo er seit Ende 2005 beschäftigt ist. Vom

Demi-Chef de Partie, über den Junior Sous Chef zur jetzigen Position des Restaurant Sous Chef konnte Czerwionke seine Kochkünste immer weiter professionalisieren – und das können die Gäste des Midtown Grill nun zu jeder Tageszeit genießen.

Das Berlin Marriott Hotel: US-amerikanisches Understatement gepaart mit einer Top-Lage in der deutschen Hauptstadt bietet das zu der globalen Hotelkette Marriott International gehörige Haus am Lenné-Dreieck. Mit seiner zentralen Lage ist das Berlin Marriott Hotel am Pulsschlag der Stadt und hält für jeden Anlass die passende Location bereit.

In direkter Nachbarschaft zum quirligen Potsdamer Platz punktet es zugleich mit seinen ruhigen, stilvollen Rückzugsmöglichkeiten und seinem klaren, komfortablen Ambiente. 379 zeitlos schöne Zimmer und Suiten empfangen den Gast; für Veranstaltungen steht eine großzügige Bankett- und Konferenzetage zur Verfügung. Schwimmbad- und Fitnessbereich sowie eine erstklassige Gastronomie gehören ebenfalls zum Angebot. Mehr Infos unter www.berlinmarriott.de.

Weitere Informationen und Buchung unter den kostenfreien Marriott Reservierungsnummern: Deutschland: 0800/1 85 44 22, Österreich: 0800/29 67 03, Schweiz: 0800/55 01 22 oder über www.marriott.de.