



# MATTHIAS HABELT

## Küchenleiter

### Maître Rôtisseur

(Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs)



**Von Schnelldorf über Polen nach Schnelldorf: Matthias Habelt, in Gailroth aufgewachsen, ist Küchenleiter im Hotel Restaurant Anna.**

Matthias Habelt absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Kellermann's in Schnelldorf. Im Hotel Kellermann's eignete sich der gebürtige Ansbacher bereits aktive und intensive Entremetier-, Gardemanger-, Saucier- und Patisserieerfahrungen an, welchen seinen zukünftigen erfolgreichen Weg ebneten.

Es schlossen sich Positionen in der Badischen Weinstube in Bad Grönenbach bei Markus Auer (*letzter Privatkoch von Marlene Dietrich*) an, im Hotel Reichsküchenmeister in Rothenburg o.d.T., im Hotel Landgasthaus Krone in Eschental und im Restaurant Lorenz in Nürnberg an. Seine erste Position als Küchenchef übernahm er im Restaurant Cupido und nachfolgend bei der Firma Fey + Pfaff in Nürnberg.

Sodann verschlug es Herrn Habelt nach Polen; ein Intermezzo welches sieben Jahre andauern sollte. In Polen übernahm er u.a. die Position als Küchenchef im Restaurant / Jazzclub „Swing“ in Krakau, im „Chocholowy Dwor“ in Jerzmanowice / Krakau und bei der Filmfirma Beros bei welcher er für die Filmsetverpflegung Verantwortung zeichnete.

Im Jahre 2013 kam Herr Habelt zurück aus Polen in seine Heimat nach Gailroth und begann wieder in seiner „Ausbildungsstätte“ im *Hotel Kellermann's; seit August 2011 „Hotel Restaurant Anna“*. Hier übernahm Herr Habelt im Dezember 2014 die Position des Küchenleiters.

„Wir werden eine ausgewogene Speisekarte kreieren, welche ausschließlich auf frischer Küche basiert.“ so Habelt erklärend. „Jeder Gast wird zukünftig etwas auf unsere Speisekarte finden, und wenn nicht, uns wird etwas einfallen. Sofortige Flexibilität habe ich in meinen letzten Arbeitsstellen für den anspruchsvolleren Gast erlernt und realisiert. Es kann nicht schlimmer sein, als am Filmset!“, ergänzt Habelt mit einem Lächeln.

In seiner neuen Position in Schnelldorf will Habelt die klassische Küche zeitgemäß umsetzen – mit den besten Produkten aus der Region, ohne auf die gehobene und internationale Küche zu verzichten.

*„Mir ist es am wichtigsten, dass die Gäste meine Leidenschaft für das Kochen spüren und die Liebe, welche ich in das Detail stecke. Genau mit dieser Leidenschaft und Hingabe für den Beruf und was man alles aus unterschiedlichsten Produkten herstellen kann, werde ich Tag für Tag versuchen, unsere Gäste von der Küche und unserem Restaurant zu begeistern.“* freut sich Habelt mit seinem Humor und seiner Spontanität.