

Doppelte FREIgeist-Power

Neue Führungsebene im Hotel FREIgeist Northeim komplett - Philipp Amberg als Direktor und Dirk Schrey als Küchenchef

Frisch, kreativ und individuell: Unter diesem Motto ist das neue Führungsduo im Hotel FREIgeist Northeim in Südniedersachsen gestartet. Seit Anfang des Jahres führt Philipp Amberg als Gastgeber und Direktor das Hotel, während Dirk Schrey die Gäste mit neuen, wilden Kreationen aus der Küche verwöhnt. Georg Rosentreter, geschäftsführender Gesellschafter der Hotel FREIgeist GmbH & Co. KG zu



Philipp Amberg, Direktor

den neuen FREIgeistern in Northeim: „Ich freue mich sehr, dass wir mit Philipp Amberg und Dirk Schrey zwei Persönlichkeiten im Team wissen, die zu uns passen und die unsere Gäste, privat wie beruflich, mit ihren Ideen und Konzepten inspirieren.“ Für Philipp Amberg ist es die erste Direktorenstelle, nach seiner vierjährigen Direktionsassistenzeit im Romantik Hotel zum Stern in Bad Hersfeld. Sein über viele Jahre gewachsenes Know-How als Hotel- und Restaurantfachmann sowie F&B Manager bringt der 29-Jährige nun in die Weiterentwicklung des FREIgeist Northeim ein. „Ich bin ein Individualist und benötige einen Arbeitsplatz, der Raum für Entfaltung bietet. Im FREIgeist Northeim sind neue Ideen gewünscht. Wir wollen Inspirationen bieten, Erlebnisse fühlbar gestalten und Denkansätze schaffen“, so Philipp Amberg. „Ich freue mich auf die neuen Herausforderungen, noch dazu in einem Haus inmitten eines Waldes, der Ruhe und Inspiration für jedermann schafft.“



Dirk Schrey, Küchenchef

Der Fokus in den kommenden Monaten wird auf der Weiterentwicklung des F&B-Konzeptes, einer stärkeren Verknüpfung der Küche mit dem Thema Wald sowie auf der daran angelehnten Neugestaltung des Restaurants liegen. Dafür hat sich Philipp Amberg Dirk Schrey an seine Seite geholt. Die über 20-jährige Erfahrung des Küchenchefs, die er unter anderem im Steigenberger Hotel Davos, im Courtyard by Marriott in Eisenach und Berlin sowie im Hotel Freizeit In in Göttingen gesammelt hat, sollen dem 48-Jährigen dabei helfen. „Wir wollen eine der Saison angepasste Speisekarte und holen dabei Wald und Feld in die Küche – ob Pfifferlinge und Steinpilze, Bärlauch, Waldmeister, Wildkräuter und Beeren aus dem Northeimer Wald oder Spargel, Erdbeeren und Kürbisse von den Feldern aus der Region“, so Küchenchef Dirk Schrey. „Mein längerfristiges Ziel ist es, das Koch- und Walderlebnis für die Gäste spürbar zu machen und sie bei kleinen Workshops wie Spargel stechen, Bärlauch suchen, Erdbeeren pflücken und die anschließende Zubereitung aktiv einzubinden. Ich freue mich auf den Austausch mit den Gästen.“

Über das Hotel FREIgeist Northeim

Das Hotel FREIgeist Northeim liegt als Rückzugsort inmitten eines idyllischen Waldgebietes. 62 Zimmer in klarem Design, das Restaurant mit Kamin und großer Terrasse sowie der weitläufige Bankett- und Tagungsbereich bieten Freizeit- und Geschäftsreisenden eine Oase der Ruhe und Inspiration. Großzügige Fensterfronten holen die umgebende Natur ins Innere und schaffen ein harmonisches Raumgefühl. Die aktive Erholung beginnt direkt vor der Haustür beim Mountainbiken, Wandern, Bogenschießen oder Klettern im Hochseilgarten. Golfer kommen im nahegelegenen Hardenberg GolfResort auf ihre Kosten. Auf Kultur- und Shoppingfreunde wartet das fünfzehn Autominuten entfernte Göttingen. Weitere Informationen finden Sie auf www.freigeist-northeim.de sowie auf www.facebook.com/freigeist.northeim/.

München/Northeim, 21. April 2016

Für weitere Presseinformationen:

Corinna Wagner/Frauke Rothschiuh
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
D - 80336 München
T +49(0)89/189478-80
wagner@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Ina ten Doornkaat
Gräflicher Landsitz Hardenberg
Vorderhaus 2
D- 37176 Nörten-Hardenberg
T +49(0)5503/802-0
ina.tendoornkaat@der-hardenberg.com
www.freigeist-northeim.de