

Olaf Rode vom Restaurant HUGOS im InterContinental Berlin ist Berliner Maître 2007

Berlin, 11. September 2007 – Große Freude im Hotel InterContinental Berlin: Olaf Rode vom Restaurant HUGOS ist zum **Berliner Maître 2007** gekürt worden. Damit würdigte die Jury der Berliner Meisterköche, die im Auftrag der Berlin Partner GmbH alljährlich diesen Titel verleiht, nicht nur die fachliche Kompetenz von Rode, sondern vor allem auch die gastgeberischen Qualitäten sowie die hervorragenden Service- und Beratungsleistungen. Die Wahl wird mit einer festlichen Gala am 20. Oktober 2007 im InterContinental Berlin gefeiert.

Das mit einem Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Gourmet-Restaurant HUGOS ist eine der ersten kulinarischen Adressen der Hauptstadt. Mit Meisterkoch Thomas Kammeier hat sich das HUGOS einen erstklassigen Ruf in der Spitzengastronomie der Metropole erobert.

Olaf Rode, der seit vier Jahren Maître im HUGOS ist, kam über Umwege zu seinem Traumberuf. Der gelernte Zootechniker konnte sich erst nach dem Fall der Mauer seinen Wunsch erfüllen und die Ausbildung zum Restaurantfachmann ergreifen. Anschließend arbeitete er als Oberkellner im Schlosshotel Vier Jahreszeiten Berlin und später dann als Stellvertretender Maître im Restaurant *first floor* des Hotels Palace.

Als das damalige Restaurant Zum Hugentotten unter dem neuen Namen HUGOS in den 14. Stock des 5-Sterne-Hotels zog, engagierte Willy Weiland, General Manager des InterContinental Berlin, Olaf Rode als neuen Maître. Seitdem liegt sein Arbeitsplatz über den Dächern der Hauptstadt.

Pressekontakt: Türkan Gültepe, Director of PR, InterContinental Berlin,
Tel.: 030 – 2602 – 1145, e-mail: tuerkan.gueltepe@ihg.com