

PRESSEMITTEILUNG

Cafe Luitpold – Mit Spitzenkoch Michael Hüsken auf neuen kulinarischen Wegen

München, 01.09.2023

Cafe Luitpold – Der mehrfach mit einem Michelin-Stern und anderen Auszeichnungen dekorierte Spitzenkoch Michael Hüsken ist neuer Küchendirektor des berühmten Cafe Luitpold. Der 52-Jährige verantwortet ab dem Herbst die gesamt-gastronomischen Geschicke. Er freut sich mit seinem neuen Konzept „Das Beste vom Einfachen“ das Team rund um Chefkoch Uwe Otto und natürlich die Gäste im Cafe und SALON LUITPOLD zu begeistern. Mit ihm wird in München „All Day Dining“ in die Kaffeehauskultur einziehen.



Foto: Spitzenkoch Michael Hüsken freut sich seine Herausforderung als Küchendirektor im Cafe Luitpold
Photocredit: @Cafe Luitpold

Bei uns ist das Produkt der Star

„Mit Michael Hüsken werden wir die Qualität im kulinarischen Angebot auf ein neues Level bringen“, erklärt Betreiber Dr. Stephan Meier. Denn der erfahrene Küchendirektor entwickelte bereits zahlreiche innovative Konzepte und setzte sie erfolgreich um – wie beispielsweise in Schloss Elmau oder im Münchner The Charles Hotel. Seine Lehr- und Wanderjahre führten den gebürtigen Niedersachsen immer wieder an gastronomische Top-Adressen in Deutschland. Im Jahr 2010 wurde Michael Hüsken mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Seitdem führte der weltoffene Koch sowohl handverlesene Teams als auch große Küchen-Brigaden. „Nach meinen vielen Stationen in der Spitzengastronomie und -hotellerie, möchte ich mich nochmals einer neuen Herausforderung stellen. Ein Mittag- und Abend-Konzept für ein klassisches Kaffeehaus zu etablieren, das sowohl die Geschichte des Ortes integriert als auch neue Elemente miteinbringt, machte mich neugierig, zumal dieser Trend in anderen Großstädten wie London bereits angekommen ist. Aber es war mir auch wichtig, meine inzwischen über Jahrzehnte gesammelte Erfahrung an ein neues wissbegieriges Team weiterzugeben und es weiterzuentwickeln“, betont Hüsken. „Wir möchten einen lebendigen einladenden kulinarischen Treffpunkt für München und die Region schaffen, an dem sich alle wohlfühlen. Wir werden unsere Gäste mit hochwertigen regionalen Gerichten, in denen das Produkt im Mittelpunkt steht, begeistern und die Tradition des Hauses miteinbeziehen.“

Das Konzept „Das Beste vom Einfachen aus den Alpenländern“ hat der erfahrene Küchenchef dem Betreiber Dr. Stephan Meier vorgestellt und war sofort begeistert. Michael Hüsken möchte die ehrliche Küche des Alpenraums durch zeitgenössische Komponenten erweitern. Das wird der Gast auch auf der neuen Speisekarte entdecken: Ein interessanter Mix aus Kräutern und Gewürzen verfeinern die gebeizte Lachsforelle vom Königssee, der Mozzarella von Büffel Bill entfaltet seinen ganzen Geschmack mit geschmorter Roter Beete, Birne & Amaranth und hausgemachte Reh-Maultaschen werden in einer intensiven Bouillon serviert.

Fabelhafte Neuigkeiten für den kulinarischen Herbst

Michael Hüsken und sein Küchenteam kreieren mit viel Fingerspitzengefühl Gewürz- und Kräuteraromen für die jeweilige Produktauswahl, die immer mit Bedacht auf Qualität ausgewählt ist. „Wir wollen auch weiterhin unseren treuen Gästen mittags ein täglich wechselndes Tagesgericht mit saisonalen Leckerbissen für 19 Euro anbieten,“ erklärt der langjährige Pächter Dr. Meier. „Und da im Cafe Luitpold Heimat Kult ist, erleben Gerichte mit regionalen Wurzeln ihr Comeback. Immer donnerstags dürfen sich die Gäste beispielsweise auf den Klassiker „Tafelspitz“ freuen!“ Das beliebte 3-Gang-Menü mit korrespondierender Weinbegleitung bleibt weiterhin als wichtiger Bestandteil auf der Speisekarte, wie auch die vielen süßen Highlights aus der Konditorei.

Vorfreude: Genuss-Events mit Michael Hüsken und erlesenen Gästen

SALON Gastrosophique, 19.10.2023: Das Beste vom Gutshof Polting mit Franz Riederer von Paar

SALON Gastrosophique, 18.01.2024: Rund ums Wintergemüse

Vegane und vegetarische Köstlichkeiten, Gerichte und Leckereien

SILVESTER GALA mit Gourmet & Tanz, 31.12.2023

Über Cafe Luitpold

Ein urbanes Kaffeehaus, das Charme, Stil und Weltoffenheit mit Tradition und Leidenschaft für gutes Essen verbindet. Und das seit 1888. Helle, sanfte Töne prägen das stilvolle Ambiente, in dem nicht nur köstliche Kaffeespezialitäten und die berühmten Pralinen und Kuchen serviert werden. Ein Ort, der mit seiner Kulinarik Feingeister und Genussmenschen mit Liebe zu regionalen Gerichten der Alpenländer begeistert. Als Adresse für niveauvolle Gesprächskultur zu Themen und Fragen, die an der Zeit sind oder mehr Licht verdienen hat sich der SALON LUITPOLD mittlerweile im besten Sinne etabliert. Die rund 100 Sitzplätze im Palmengarten sind meist schon lange im Voraus ausreserviert, das Publikum ist bunt gemischt. Das gesteigerte Interesse an analogem Austausch von Meinungen, Generationen und zwischen den Disziplinen mag ein Zeichen unserer Zeit sein - hat aber in der heutigen Briener Straße 11 eine lange Geschichte.

Cafe Luitpold

Briener Straße 11

80333 München

www.cafe-luitpold.de/

Presse & Bildmaterial

Auf Wunsch senden wir weiteres Bild- und Infomaterial zu. Interviewanfragen und Kooperationsthemen richten Sie ebenfalls an:

Barbara Weber Kommunikationsberatung - München

T: +49 1735241569

Mail: b.weber@weber-kommunikationsberatung.de