

Urlaubsfeeling auf dem Teller:
gebratener Pulpo mit geschmorten
Kartoffeln, gegrillten Paprika und
Balsamico-Mayonnaise.



AMERON HOTEL KÖNIGSHOF BONN

SEBASTIAN MATTIS neuer Küchenchef im „Oliveto“

Mit seiner exponierten Lage direkt am Rhein gehört das Ameron Hotel Königshof zweifelsfrei zu den Top-Hoteladressen von Bonn. Das im Besitz der Althoff Hotelgruppe befindliche Vier-Sterne-Domizil glänzt mit 129 eleganten, großzügigen Zimmern und Suiten – viele davon mit fantastischem Blick auf den Rhein – erstklassigen Veranstaltungsräumen mit neuestem technischen Equipment und einem ausgezeichneten Gastronomieangebot im Restaurant „Oliveto“.

Ganz in der Tradition der Althoff Gruppe, die sich mit der ersten Garde ihrer Hotelrestaurants einen festen Platz in Deutschlands Spitzengastronomie erobert hat, holte sich das Unternehmen zum Januar 2020 den vielfach prämierten Koch Sebastian Mattis für das „Oliveto“ an Bord. Mattis, der auf langjährige Erfahrung in der Sternegastronomie verweisen kann, leitete zuletzt als Executive Chef das Restaurant „Fritz & Felix“ im Brenner's Park Hotel & Spa, für das er auch die Neueröffnung verantwortete. Davor war er knapp zwei Jahre Küchenchef im Restaurant „Wein am Rhein“ in Köln – mit Fokus auf modernem Fine Dining. Das Restaurant durfte sich unter seiner Leitung mit einem Michelin-Stern schmücken. In weiteren Stationen war er unter anderem über zehn Jahre im Kölner Sternerestaurant „Le Moissonnier“ tätig. „Wir freuen uns, einen so erfahrenen und kreativen neuen Mann am Herd für unser Team gewonnen zu haben. Sebastian Mattis wird mit seinem Ideenreichtum bei der Entwicklung neuer Gerichte sowie seiner ruhigen und kompetenten Art der Teambotivierung dem „Oliveto“ einen neuen Drive verleihen“, freut sich Hoteldirektor Florian Pick. Nach wie vor bleibt das Restaurant im Königshof Bonn der italienischen Küche treu. „Mit mir wird es allerdings ein paar kleine Änderungen geben. Zukünftig können unsere Gäste zwischen der Cucina Casalinga, unseren authentisch bodenständigen Gerichten à la mamma und der Cucina Creativa wählen, wo der Name



Er ist der Neue am Herd: Sternekoch Sebastian Mattis. „Ich bin Koch mit Leib und Seele“, sagt der gebürtige Rheinländer von sich selbst. Gemütlichkeit im schicken Bistrotstil strahlt das beliebte Restaurant „Oliveto“ mit Rheinblick aus.



Programm ist“, verrät Sebastian Mattis. Bestes Beispiel für die einfallreichen Kochkünste des 43-jährigen Familienvaters sind Zubereitungen wie Rotbarbe, Melone, Algenbutter, Fischsud, Kalbsbries, Radicchio, Kartoffel-Nussbutter-schaum, kandierte Ananastomate, Mascarpone. „Ich bin der festen Überzeugung, dass man die Passion zum Beruf schmeckt“, untermauert der gebürtige Frechener seine Leidenschaft zum Kochen. Dass er mit jeder italienischen Mamma in den lukullischen Wettstreit treten kann, beweisen Gerichte wie wie Aal, Aubergine, Arrabiata, Gerstenrisotto, Gorgonzola, Birne, Ossobucco, Polenta, Gremolata. Mit dem Anspruch, die Reinheit und Unverfälschtheit

der einzelnen Aromen hervorzuheben, macht Sebastian Mattis traditionelle italienische Gerichte neu erlebbar. Im Sommer auch auf der genialen Terrasse am Rhein. ■

Ameron Hotel Königshof Bonn
Direktor: Florian Pick
Adenauerallee 9, D-53111 Bonn
Tel.: 02 28 / 26 01-0, Fax: 02 28 / 26 01-5 29
E-Mail: info@hotel-koenigshof-bonn.de
Internet: www.hotel-koenigshof-bonn.de
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.30 Uhr
und 18.00 – 21.30 Uhr, Ruhetag: keiner
Zimmerpreise: je nach Kategorie ab 99 Euro
inkl. Frühstück
Kreditkarten: American Express, Diners Club,
Mastercard, Visa, EC-Karte