



Laurin Kux – Küchenchef im JELLYFISH

„Die Basis: Einfach, aber von höchster Qualität. Dazu: Eine große Portion Entdeckergeist, mit dem Ziel, etwas Spannendes aus dem Ursprungsprodukt zu machen“, beschreibt Laurin Kux seinen Stil und sein Credo. Anfang Januar d. J. hat er im Hamburger Jellyfish die Kochregie von Nils Egtermeyer übernommen und zeichnet seitdem als Küchenchef verantwortlich.

Das Casual Fine Dining Restaurant in der Weidenallee setzt bei seinen 4 bis 7- Gänge-Menüs den Schwerpunkt auf Fisch & Seafood - und verwendet nur Produkte aus nachhaltigem Fischfang.

Laurin Kux ist seit Ende 2013 im Team und kennt als bisheriger Sous-Chef die Philosophie des Jellyfish sehr gut. Nun geht er in leitender Position seine eigenen kreativen Schritte. So erstaunt es nicht, dass er derzeit viel in der Küche steht und immer wieder neu und mit viel Gefühl & Gusto experimentiert.

„Mich faszinieren kulinarische Spannungsbögen, sie möchte ich entdecken und kreieren“, resümiert der 25-jährige sein Tun mit Leidenschaft. „Im Mittelpunkt meiner Gerichte steht immer ein hervorragendes Grundprodukt, welches kreativ in den Vordergrund gestellt wird und jedem Gast im Jellyfish ein Erlebnis sein soll.“ So nimmt er mit Vorliebe saisonale Produkte - beispielsweise einen geangelten Wolfsbarsch - und kombiniert ihn mit herzhaftem Grünkohl, roter Bete und Sanddorn. „Die Menüs sollen polarisieren und harmonisieren zugleich. Sie sind handwerklich bodenständig und dabei doch auch eine moderne Interpretation.“

Der gebürtige Münsteraner startete – wie er selbst sagt – die Lehre als Koch bei der LVM Versicherung zunächst ohne große Ambitionen. Doch im zweiten Lehrjahr wurde seine Euphorie geweckt, seitdem entwickelte er sein Können stetig fort. Nach mit „sehr gut“ bestandener Prüfung führte der berufliche Weg in das Romantik Hotel Hof zur Linde in Münster, 2012 dann nach Hamburg ins Restaurant Petit Delice. Hier, in dieser klassisch-französischen Küche, entdeckte er seine Vorliebe für Fisch. Schnell avancierte er zum Sous Chef. In gleicher Position stieg er 2013 beim Jellyfish ein und arbeitete eng mit Nils Egtermeyer zusammen.

„Das Jellyfish ist für mich eine Herzensangelegenheit“, so Kux. „Und nicht nur beruflich, auch privat ist Fisch (m)eine Leidenschaft“, erklärt er als passionierter Freizeit-Angler. Vor allem schätze er die Ruhe in der Natur und den aufregenden Moment, Beute an der Angel zu haben - und somit der Phantasie für neue Rezepte freien Lauf zu lassen.

März 2016. Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

JELLYFISH
Weidenallee 12
20357 Hamburg
Tel. 040-4105414
Fax 040-77180729
info@jellyfish-restaurant.de
www.jellyfish-restaurant.de

Ulrike Mann
PR-Beratung
Alsterdorfer Straße 483
22337 Hamburg
Tel. 0174 – 990 69 35
um@ulrikemann.de
www.ulrikemann.de