

PRESSEMELDUNG

Neuer Küchendirektor im Hotel VILA VITA Rosenpark Marburg

- Von Peking nach Marburg: Michael Kreiling folgt auf Jürgen Petrick
- Viel Erfahrung aus zahlreichen Stationen rund um den Globus
- 47-Jähriger kehrt zu mittelhessischen Wurzeln zurück

MARBURG, 21. September 2020. Das Hotel VILA VITA Rosenpark in Marburg hat einen neuen Küchendirektor: Auf Jürgen Petrick, der in den vergangenen zwei Jahren das Geschehen in den Küchen verantwortete, folgt als Executive Chef Michael Kreiling. Der 47-Jährige hat bereits viele Kulturen kennenlernen dürfen und kehrt durch seine neue Aufgabe in Marburg nun in seine Heimat zurück – seine Wurzeln liegen im mittelhessischen Gießen.



Peking, Dubai, Belgrad, London, Köln, die AIDA Cruises oder Frankfurt: Kreiling hat schon viel von der Welt gesehen und durfte sich unter anderem über zahlreiche Gault Millau-Punkte sowie weitere Auszeichnung freuen. Nun hat er seine Zelte in Marburg aufgebaut und wird hier die vielen wertvollen Erfahrungen, die er – auch in leitenden Funktionen – auf seinen Stationen rund um den Globus gesammelt hat, in die Küchen des VILA VITA Rosenpark einbringen – gepaart mit vielen innovativen Ideen und herausragendem Können. Mediterran ist ein leichtes Gefühl, und genau das ist etwas, was die Gäste im OLIVA in nettem, lockeren Ambiente auch weiterhin erleben werden.

Kreiling blickt voller Tatendrang auf seine neue Aufgabe nahe seiner Gießener Heimat: *„Ich freue mich darauf, wieder ‚fast‘ nach Hause zu kommen. Mit außergewöhnlichen mediterranen Gerichten sowie auch kulinarische Köstlichkeiten, die ich auf meinen Reisen kennengelernt habe, möchte ich gemeinsam mit meinem*

tollen Team im VILA VITA Rosenpark unsere Hotelgäste, alle Marburger und meine Gießener Freunde begeistern. Selbstverständlich immer auf der Basis qualitativ hochwertiger Produkte.“



VILA VITA
MARBURG
EINZIGARTIG. VIELFÄLTIG.

Im hoteleigenen Restaurant „OLIVA mediterran“ gehen die Gäste auf eine kulinarische Reise rund ums Mittelmeer: italienische, spanische, griechische, libanesische Speisen und vieles mehr – traditionelle Gerichte und Rezepte, teils neu interpretiert und stets mit frischen Zutaten. Im OLIVA wird die mediterrane Küche zelebriert. Im Restaurant „Zirbelstube“ liegt der Fokus indes auf deutschen Delikatessen und deftigeren Schmankerln, das Küchenteam zaubert hier regionale Gerichte mit dem gewissen Etwas. Für Barkultur der Extraklasse steht derweil die „360° Bar & Lounge“: Die innovative Bar-Karte mit vielfältigen Cocktail- und Longdrink-Kompositionen geht eng einher mit modernem Bar-Food – ein perfektes Match!

VILA VITA Rosenpark:

Ob Business, Leisure oder Bleisure: Das Hotel VILA VITA Rosenpark, idyllisch gelegen in der schmu-
cken oberhessischen Universitätsstadt Marburg, besticht durch größtmöglichen Komfort, familiäre
Herzlichkeit, modernen Charme und hochwertiges Design. Freuen Sie sich auf eine weitläufige An-
lage, ruhig gelegen und doch nur einen kurzen Spaziergang von der historischen Altstadt entfernt.
Von Comfort über Appartement bis zur luxuriösen Suite: Die insgesamt 196 Zimmer bieten den idea-
len Rückzugs- und Erholungsort. Für weitere Entspannung sorgt der 1.000 qm große ausgezeichnete
Spa-Bereich, für den Genuss die außergewöhnliche Kulinarik in den zwei hoteleigenen Restaurants
sowie der spektakulären Bar & Lounge.

Webseite: www.rosenpark.com

VILA VITA Marburg GmbH

Anneliese Pohl Allee 17, D-35037 Marburg

Ansprechpartner: Jana Link // Stephan Weidemeyer

Telefon: +49 6421 6005 663 // +49 6421 6005 670

eMail: jana.link@vilavitamarburg.de // stephan.weidemeyer@vilavitamarburg.de

Webseite: www.vilavitamarburg.de