



KÜCHENCHEF VLET SPEICHERSTADT

KNUT WUNDERLICH

Seit April 2016 ist Knut Wunderlich Küchenchef und kulinarischer Leiter des Restaurants VLET in der Speicherstadt. Das Feinschmecker-Restaurant ist bekannt für seine hochwertige moderne Hamburger Küche. Ein Schwerpunkt, der perfekt zur Philosophie des 33-Jährigen passt: Sein Ziel ist es, das Bewusstsein seiner Gäste zu schärfen. Wunderlich legt dabei besonderen Wert auf die Qualität und Herkunft der Produkte und setzt auf kleine regionale Lieferanten, die nach alten Handwerksregeln Käse, Obst- und Gemüsesorten sowie Kartoffeln anbauen und verarbeiten.

Seine Karriere begann Knut Wunderlich im Marriott Hotel in Hamburg. Anschließend zog es ihn in die weite Welt: Zuerst nach Großbritannien ins Marriott Grosvenor Square Hotel, London. Nach seiner Rückkehr lernte er bereits im Jahre 2008 im Park Hyatt Hotel Thomas Sampl, den ehemaligen VLET-Küchenchef, kennen, der in ihm die Leidenschaft für gehobene regionale Küche weckte. Im Jahr 2010 ging er ans andere Ende der Welt. In „down under“ arbeitete er als Chef de Partie und anschließend als Sous Chef in einem der besten Restaurants Südaustraliens: im „The Manse Restaurant“ in Adelaide. Zwei Jahre später holte ihn Hans-Christoph Klaiber als Sous Chef nach Hamburg ins Feinschmecker-Restaurant VLET.

Knut Wunderlich und sein Team beweisen ihre Liebe für die gehobene regionale Küche mit jedem der von ihnen kreierten Gerichte und Menüs. Auch die exklusive VLET-Feinkostlinie, die gemeinsam mit ausgewählten Manufakturen entwickelt wurde, führt er im Sinne seiner Philosophie fort.

