

Pressemitteilung:



## **Neue F&B Doppelspitze im schlossgut gross schwansee**

### **F&B Managerin Daijana Krüger Teixeira und Küchenchef Sascha Hamp sind das neue kulinarische Führungs-Team im schlossgut gross schwansee**

Hamburg, im Februar 2021

Kulinarisch gute Nachrichten aus dem schlossgut gross schwansee: Daijana Krüger Teixeira ist die neue F&B Managerin und Sascha Hamp startet als neuer Küchenchef.

Daijana Krüger Teixeira arbeitete zuletzt in gleicher Position im Atlantic Hotel Lübeck. Ihre Karriere im kulinarischen Bereich der Hotellerie ist geprägt durch die Kempinski Hotels, mit einer Historie von 120 Jahren die älteste Luxushotelgruppe Europas. Ende 2008 begann Daijana Krüger Teixeira als Assistant Restaurantmanager im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz, wo sie Mitte 2010 zur Restaurantmanagerin aufstieg und diese Position drei Jahre so erfolgreich managte, so dass sie im Mai 2013 zur Assistant F&B Managerin im Kempinski Palace Portoroz (Slowenien) wurde. In dieser Position ging sie nochmal zurück in das Grand Hotel Kempinski in St. Moritz, bevor sie dann 2014 in das Bayside Hotel Scharbeutz an der Ostsee wechselte. Im Norden war sie dann von 2015-2019

Office Hamburg | Ibsenweg 1 | 22587 Hamburg  
Office Berlin | Lindenstraße 75a | 10969 Berlin

Tel. 040 36 09 76 90 | e-mail [info@rauschpr.com](mailto:info@rauschpr.com)  
[www.rauschpr.com](http://www.rauschpr.com)

als Restaurantleiterin im schlossgut gross schwansee tätig und freut sich, nun als F&B Managerin wieder zurückzukommen.

Auch der neue Küchenchef kennt die Ostseeregion sehr gut, denn er war vorher im Atlantic Grandhotel Travemünde als Chef de Cuisine. Das schlossgut gross schwansee und Travemünde liegen nur wenige Kilometer auseinander, so dass der Familienvater Sascha Hamp dort arbeitet, wo andere Urlaub machen. Nach seiner Ausbildung als Koch und mehreren Stationen als Chef de Partie - zuletzt im Bayrischen Hof in München – wurde er 2012 zum Chef de Cuisine im Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim. Als Küchenchef führte er sein Team u.A. im Wonnemar-Resort Hotel in Wismar, bevor er 2019 nach Travemünde wechselte.

Die Direktorin Janet Schroeder freut sich sehr, dass sie mit ihrem kulinarischen Wunschteam in das Jahr 2021 starten kann: „Das schlossgut gross schwansee ist eine idyllische Oase in einem einzigartigen Ensemble von Natur, Schloss und Lifestyle. Daijana Krüger Teixeira als F&B Managerin und Sascha Hamp bereichern dieses Ensemble nun noch um eine wundervolle, kulinarische Note.“

**Das schlossgut gross schwansee liegt vor den Toren Lübecks und bietet seinen Gästen einen exklusiven Lifestyle direkt an der Ostsee. Das Herzstück des Schlossguts bildet das klassizistische Gutsgebäude aus dem Jahr 1745. Ergänzt wird dieses durch das lichtdurchflutete Parkgebäude des Hotels und den zu einer modernen Brasserie und einer Wellnessoase umgebauten ehemaligen Pferdestall des Gutshofes. Insgesamt verfügt das Hotel schlossgut gross schwansee über 63 Hotelzimmer und Suiten. 10 luxuriös und individuell eingerichtete Zimmer befinden sich im Schloss und 53 lifestyle Zimmer und Suiten im neu errichteten Parkgebäude. Das hoteleigene „Schlossrestaurant 1745“ verwöhnt die Gäste mit einer französisch-leidenschaftlichen Fine-Dining-Küche mit regionaler Note. Am Abend steht den Gästen die hoteleigene Dornier Bar mit über 100 verschiedenen Drinks, Cocktails, ausgewählten Weinen und Champagner zur Verfügung.**

[www.schwansee.de](http://www.schwansee.de)

**Pressekontakt:**

rausch communications & pr

Martina Rausch  
Ibsenweg 1  
22587 Hamburg  
T 040 36 09 76 95  
[martina.rausch@rauschpr.com](mailto:martina.rausch@rauschpr.com)  
[www.rauschpr.com](http://www.rauschpr.com)

Office Hamburg | Ibsenweg 1 | 22587 Hamburg  
Office Berlin | Lindenstraße 75a | 10969 Berlin

Tel. 040 36 09 76 90 | e-mail [info@rauschpr.com](mailto:info@rauschpr.com)  
[www.rauschpr.com](http://www.rauschpr.com)