



NORD EVENT

VITA – MAXIMILIAN H. KARL

Seit Januar 2012 ist Maximilian H. Karl neuer Küchendirektor in der Catering-Produktion der Nord Event GmbH und leitet das 40-köpfige Team aus Köchen, Pâtissiers und Konditoren. Der junge Spitzenkoch, der als stellvertretender Küchenchef auf der TUI Mein Schiff die ganze Welt bereiste, verantwortet neben dem Catering für über 3.000 Veranstaltungen jährlich auch die Erstellung von individuellen Food-Konzepten und die Produktion für das hauseigene EMPORIO Bistro.

Schon früh wählte der gebürtige Bayer Hamburg als berufliche Heimat. Als im Jahr 2004 das EAST Hotel eröffnete, nutzte er die Chance, seine kreativen Ideen im Restaurant des neu gegründeten Szene-Hauses einzubringen – zu dieser Zeit war er mit 21 Jahren bereits Chef Entremetier. Auch danach blieb er dem Norden und seinen Küchen treu: Im Vier-Sterne-Hotel Crowne Plaza wurde ihm nach kurzer Zeit mit nur 23 Jahren die Küchenleitung übergeben. Doch Hamburg ist bekanntlich das Tor zur Welt: Auf der TUI Mein Schiff leitete Maximilian H. Karl in einem weiteren Karriereschritt als stellvertretender Küchenchef alle 11 Bordrestaurants, von denen zwei mit der Feinschmecker-Bewertung Gault Millau ausgezeichnet sind. Hier moderierte er auch das TV-Kochformat „Mein Schiff TV“, koordiniert den täglichen Einkauf für 2100 Passagiere und rund 800 Crew-Mitglieder und verkostete exotische Köstlichkeiten aus aller Welt. Bei Nord Event war der Kosmopolit seit einiger Zeit stellvertretender Küchendirektor und bringt seine vielfältigen internationalen Erfahrungen nun als Hauptverantwortlicher ein, um in der Catering-Produktion neue Maßstäbe zu setzen.

In der Catering-Produktion der Nord Event GmbH, die sich auf über 3000 Quadratmeter erstreckt, wird vollständig auf Convenience-Produkte verzichtet und von der Praline bis zu einzelnen Teigwaren unter der Leitung des Küchendirektors alles selbst hergestellt. Dafür stehen dem Team hochmodernes Equipment und eine hauseigene Bäckerei zur Verfügung.