

Unser Team wird geleitet durch Sascha Wolter.

Einige Eckpunkte seiner Vita: nach Stationen und Wanderjahren innerhalb Deutschlands, zog es ihn raus in die Welt, er sammelte wertvolle Erfahrungen in der Schweiz, in Marbella, Ibiza, auf einem Kreuzfahrtschiff und in Sydney.

2010 eröffnete er kurz vor Stuttgart sein erstes eigenes Restaurant, 2011 wurde es mit dem begehrten Stern im Michelin ausgezeichnet. Verschiedene Auszeichnungen folgten, wie die Nominierung zum Aufsteiger des Jahres im „Der Feinschmecker“, Lieblingsrestaurant des Jahres „Gusto“ oder die Bronze Medaille bei dem Bocuse d’or „Selektion Germany“ Kochwettbewerb. Aus dem Gourmetrestaurant wurde dann ein Steakhouse, dass vom „Der Feinschmecker“ zu den Top40 Betrieben dieser Kategorie in Deutschland gezählt wurde, ein zweites Restaurant wurde eröffnet, über dem schon 3 Monate nach Eröffnung wieder der Stern strahlte.

Dabei geht es nicht um Etikette, sondern um Spaß am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln, Kreativität und Handwerk auf hohem Niveau. Was uns ausmacht ist, dass wir alles individuell planen und es wichtig für uns ist, zu erkennen, was genau der Gast möchte.

Während des Lockdowns wurde sein Streetfood Konzept in Mainz vom Falstaff Magazin zum besten Take-away Restaurant seiner Kategorie in Rheinland-Pfalz gewählt, 2022 wurde er mit dem Team „Real Smoke BBQ“ Vize Deutscher Meister im Grillen/ BBQ.

Sascha hat schon für verschiedene Bundeskanzler wie Helmut Kohl oder Gerhard Schröder gekocht, aber auch für Stars wie Nena, Christina Aguilera, Brad Pitt, Helge Schneider und viele andere sowie für Persönlichkeiten aus der Wirtschaft und dem Sport.

Mit seinem Catering war Sascha neben vielen Hochzeiten und Firmencaterings Teil der Berlinale, der Berlin Food Week, dem VFB Geburtstag mit 35.000 Besuchern, The Big BBQ mit über 8000 Besuchern, GBA mit 20.000 Besuchern oder bei kleinen exklusiven Events wie die Gastro Premium Night by Karl-Heinz Hauser, Intergastra Keltenhof & Friends, friends for friends in Frankfurt, seine Reihe „Secret Dinner“ wurden wundervolle Abende an außergewöhnlichen Orten veranstaltet.

Gastronomie ist nur nicht unsere Leidenschaft, sondern auch unsere Kompetenz.