



Vorstellung

Mein Name ist Mike Natschke, Gründer und kreativer Kopf der Aromasuite – einem digitalen Restaurant für alle Sinne. Für mich bedeutet Kochen weit mehr als das Zubereiten von Speisen. Es ist eine Sprache, eine Emotion, eine Form des Ausdrucks.

Die Idee zur Aromasuite entstand in einem Moment der Stille – spät in der Nacht, als ich eine Folge von Chef's Tablesah. Die Art, wie Magnus Nilsson mit der Natur sprach, nicht in Worten, sondern in Zutaten, berührte mich tief. Ich wusste, dass ich etwas Ähnliches schaffen wollte: einen Ort, an dem Aromen Geschichten erzählen.

Während meiner Zeit in der Küche von Tobias Sudhoff habe ich gelernt, was es bedeutet, mit Hingabe zu kochen – und dass wahre Kulinarik nicht in Rezepten entsteht, sondern im Gefühl. Kochen ist für mich ein Dialog mit der Natur. Jeder Duft, jede Textur, jedes Geräusch erzählt mir, wann der richtige Moment gekommen ist.

Mit der Aromasuite möchte ich diese Leidenschaft teilen. Ich möchte zeigen, dass Fine Dining nicht an einen Raum gebunden ist – es kann digital, zugänglich und dennoch exklusiv sein. Meine Küche ist poetisch und naturverbunden, geprägt von Wald, Wiese und Feld. Sie bewegt sich zwischen nordischer Klarheit und botanischer Romantik, zwischen Struktur und Emotion.

Qualität ist für mich kein Trend, sondern Haltung. Ich arbeite mit den besten Zutaten, im Rhythmus der Jahreszeiten, mit Respekt vor Herkunft und Handwerk. Jeder Teller, jedes Gericht soll ein Erlebnis sein – fein komponiert, sinnlich und ehrlich.

Ich verstehe die Aromasuite nicht als klassisches Restaurant, sondern als Raum für Emotionen. Hier verschmelzen Kulinarik, Design und digitales Storytelling zu einer Welt, in der Genuss neu gedacht wird. Meine Vision ist es, Menschen zu inspirieren – durch Geschmack, durch Geschichten und durch die Kraft des Einfachen. In Zukunft möchte ich exklusive Dinner-Events kreieren, eine digitale Kochschule aufbauen und eine Community formen, die das Kochen nicht nur versteht, sondern fühlt.

Die Aromasuite ist mein Weg, Menschen über die Sinne zu berühren.

Sie ist nicht nur ein Konzept.

Sie ist meine Handschrift.

Mein Gefühl – serviert in Aromen.

Hochachtungsvoll

Mike Natschke