

Die Aromasuite



MACHT ERLEBBAR, DASS PRIVATES FINE DINING
ZUHAUSE ODER IN DER FIRMA STATTFINDEN KANN

EXKLUSIV, INDIVIDUELL UND DENNOCH ZUGÄNGLICH



Selber gebackene Gröstle

Ich bin Gründer und kreativer Kopf der Aromasuite – einem digitalen Fine-Dining-Restaurant, das Kulinarik, Design und Emotion zu einem sinnlichen Gesamterlebnis verbindet. Für mich ist Kochen weit mehr als Technik: Es ist Sprache, Gefühl und ein Dialog mit der Natur. Inspiriert von der nordischen Küche und verschiedenen Persönlichkeiten entstand die Vision eines Ortes, an dem Aromen Geschichten erzählen.



“Meine Küche ist naturverbunden und saisonal”

Die Küche der Aromasuite ist poetisch, naturverbunden und saisonal. Sie bewegt sich zwischen nordischer Klarheit und botanischer Romantik, getragen von Respekt vor Zutaten, Herkunft und Handwerk. Ich verstehe die Aromasuite nicht als klassisches Restaurant, sondern als Erlebnisraum. Einen Ort, an dem Genuss neu gedacht wird und Geschmack zur Emotion wird.



“Die Aromasuite macht erlebbar, dass Privates Fine Dining Zuhause oder in der Firma stattfinden kann”

Ob als privater Koch bei einem exklusiven Dinner Zuhause, in der Firma oder durch ein sorgfältig komponiertes Menü zum Nachkochen: Jedes Arrangement ist ein Unikat, abgestimmt auf Anlass

und Gastgeber. Ergänzt wird das kulinarische Konzept durch digitale Inhalte und eine Boutique mit Foodie Mode, in der Ästhetik und Handwerk verschmelzen.