



Mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet: Das Team der "Orangerie", Thomas Lemke, Taro Bünemann, Simone Melis und Ralf Brönnert, überzeugt mit wunderbaren Kreationen für den Gaumen und höchster Servicequalität.

18.06.2025 10:09 CEST

31 Sterne leuchten über Gourmetrestaurant Orangerie

Neues Team mit Michelin-Stern ausgezeichnet

Zum 31. Mal in Folge ist das Gourmetrestaurant „[Orangerie](#)“ im [Maritim Seehotel Timmendorfer Strand](#) mit dem [Michelin-Stern](#) gewürdigt worden.

Damit schließt sich das neue Team um die beiden Küchenchefs Thomas Lemke und Simone Melis nahtlos an die kulinarischen Erfolge von Lutz Niemann an, der 30 Mal mit seinem Team den Stern erkocht hat, bevor er Ende 2024 in den Ruhestand verabschiedet wurde.

An seiner Seite seit Jahrzehnten: Thomas Lemke (60). Er steht für höchste

Qualität und Kontinuität in der „Orangerie“. Simone Melis (31), bekannter Sous-Chef mit beeindruckendem Werdegang, überzeugt mit seiner Passion für authentische Speisen und außergewöhnlicher Kreativität. Komplettiert wird das Trio mit Spitzen-Pâtissier Taro Bünemann (37). Der Deutsch-Japaner lernte Konditor in Tokio und verfeinerte sein Können im französischen Lyon bei Pâtissier-Weltmeister Jean-Philippe Gay. Seit gut einem Jahrzehnt verwandelt der Chef-Pâtissier mit unerschöpflichem Ideenreichtum und handwerklicher Präzision Schokolade, Früchte, Gemüse und Kräuter in wahre Kunstwerke für die Gäste in der [„Orangerie“](#).

Eine Liebeserklärung an den Genuss

Das lichtdurchflutete, in stilvollen Beige-, Gold- und Schwarztönen gehaltene Gourmetrestaurant gibt den Blick auf das Herzstück der „Orangerie“ frei - die offene und von allen Seiten einsehbare Küche. Mit handwerklich virtuosen und puristischen Meisterwerken aus der Spitzenküche überrascht und begeistert das Team seine Gäste immer wieder aufs Neue. Gepaart mit erstklassigem Service und perfekt harmonisierenden Weinempfehlungen von Restaurantleiter Ralf Brönner (60) wird aus einem Essen ein Fest. Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Spitzengastronomie steht Sommelier Brönner für umfassende Exzellenz in Service und Weinkultur.

Genussmomente im Maritim Seehotel

Wer seinen Urlaub an der See mit einem kulinarischen Erlebnis krönen möchte, kommt an einem Besuch im Sterne-Restaurant „Orangerie“ im [Maritim Seehotel Timmendorfer Strand](#) nicht vorbei. Wie kein anderes Haus in der Lübecker Bucht vereint das Maritim Seehotel Timmendorfer Strand die Eleganz eines klassischen Urlaubshotels mit zeitgemäßem Komfort und kulinarischer Exzellenz.

Kontakt und Reservierung: E-Mail: info.tim@maritim.de und Tel.: 0800 338 4503 sowie direkt in der „Orangerie“ unter Tel.: 04503 605-2424 oder per Online-Buchung: www.orangerie-timmendorfer-strand.de sowie www.maritim.de.

Die Maritim Hotelgesellschaft ist eine der größten inhabergeführten deutschen Hotelketten und in sieben Ländern im Ausland vertreten: Mauritius, Ägypten, Malta, Albanien, Bulgarien, Italien und China.

Kontaktpersonen



Harriet Eversmeyer

Pressekontakt

Direktorin Public Relations

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

heversmeyer.hv@maritim.de