VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Christian Hoffmann, *Souschef Brasserie*



Christian Hoffmann kann auf langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie im deutschsprachigen Raum zurückblicken. Seine Laufbahn führte ihn zuerst unter anderem ins Palais Coburg in Wien, bevor er als Chef de Partie im Schuhbecks Check Inn in Frankfurt tätig war. Es folgten Stationen im Gasthaus der Sinne und im Le Val d'Or von Johann Lafer, wo er als Pâtissier arbeitete.

Ab 2014 vertiefte Hoffmann seine Erfahrung in renommierten Berliner Restaurants. Zunächst war er in der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Skykitchen als Chef de Partie tätig. Danach folgten weitere Stationen im ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten First Floor, sowie im Restaurant Schwein, wo er von 2016 bis 2019 als Souschef wirkte. Anschliessend übernahm er im Eins44 die Position des Souschefs und war danach als Küchenchef im Anouki tätig.

Von 2022 bis Anfang 2025 arbeitete Christian Hoffmann als Souschef im Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin, das damals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet war. Anschliessend wechselte er als Souschef ins mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Berliner Restaurant Golvet. In der Villa Florhof bringt Hoffmann seine Kreativität und die langjährige Erfahrung nun als Souschef der Brasserie ein.