



Pressemeddelelse d. 5. januar 2026

Hotel Frederiksminde byder velkommen til ny køkkenchef – Mulla Yalcin

Fra 1. januar 2026 tiltrådte Mulla Yalcin som ny køkkenchef på Michelin-restauranten Hotel Frederiksminde i Præstø.

Med en stærk forankring i sæsonens råvarer, håndværk og bæredygtighed fortsætter Frederiksminde sin kulinariske rejse med naturen som omdrejningspunkt – og med Mulla i spidsen for køkkenet begynder et nyt, spændende kapitel.

Et køkken i harmoni med naturen

For Mulla Yalcin handler gastronomi om respekt – for håndværket, råvaren og det landskab, den kommer fra.

“Jeg inspireres og trives bedst, når jeg arbejder med de råvarer, der er lige nu og her i sæsonen. I virkeligheden er mit arbejde at formidle de produkter, som leverandørerne tilbyder mig – om det er kål fra nabogården eller vildt fra marken ikke langt herfra. Mit job som kok er at skabe mad fra gård til bord,” fortæller Mulla.

Hans køkken bygger på franske teknikker og nordisk minimalisme, hvor enkelheden stiller krav til kvaliteten. Hver ret skal afspejle omgivelserne omkring Frederiksminde – skoven, fjorden og de lokale marker – og fortælle en historie om øjeblikket.

“Jeg ønsker, at gæsterne kan mærke, at maden viser de omgivelser, de befinder sig i. Hvis det er vildtsæson, skal det naturligvis afspejles på menuen.”

En bæredygtig vision

Hotel Frederiksminde har i mange år arbejdet med et bæredygtigt og ansvarligt køkken, og samarbejdet med Mulla Yalcin styrker denne retning yderligere.

Både Mulla og Frederiksminde deler en dyb respekt for naturen og de lokale producenter. Visionen er at stadig at mindske spild, styrke samarbejdet med små leverandører og arbejde med økologiske og lokalt forankrede råvarer – alt sammen med fokus på en sund biodiversitet og ægte nærvær i madoplevelsen.



“Frederiksminde skal fortsat være et sted, hvor gæsterne kan smage vores omgivelser – et sted, hvor mad, håndværk og natur går hånd i hånd,” siger Silje Brenna, forpagter af Hotel Frederiksminde.

Et menneske med passion og jordforbindelse

Mulla Yalcin, 31, har en solid baggrund i dansk gastronomi. Han er uddannet både som tjener og kok med erfaring fra AOC, Kong Hans Kælder, FRANK, og Formel B, og har desuden drevet sin egen restaurant, Villanelle, på Sølvgade i København, som blev rost for sit personlige udtryk og kompromisløse håndværk.

Privat bor Mulla sammen med sin kæreste Signe og deres fireårige datter. Han er passioneret fotograf og jæger – og finder sin ro i naturen.

“Min drøm har altid været at komme tættere på naturen og være en del af et lokalt miljø, hvor man kender sine leverandører og forstår, hvor maden kommer fra. Da Frederiksminde tog kontakt, føltes det som det helt rigtige skridt – en drøm, der gik i opfyldelse.”

Et nyt kapitel på Frederiksminde

Med Mulla Yalcin som køkkenchef ønsker Hotel Frederiksminde at videreføre sin gastronomiske arv med fokus på ærlighed, natur og nærvær – og samtidig skabe en ny energi, der inviterer gæsterne endnu tættere på stedet, råvarerne og historien bag hver ret.

KONTAKT:

Silje Brenna, Direktør,
Hotel Frederiksminde & Rønnede Kro,
Mail: silje@frederiksminde.com
Mobil: 40405088

Mulla Yalcin, Køkkenchef
Hotel Frederiksminde
Mail: mulla@frederiksminde.com
Mobil: 30866302