

19. January 2026

Havnevej 25

3100 Hornbæk

Brian Mark Hansen udnævnt til Executive Head Chef på CORI Hornbæk Hotel

Hornbæk, Danmark – 19. januar 2026

CORI Hornbæk Hotel er stolte af at kunne meddele, at **Brian Mark Hansen** er blevet udnævnt til **Executive Head Chef** med virkning **fra 19. januar 2026**. Brian, der er en af Danmarks mest respekterede kulinariske personligheder, vil stå i spidsen for den gastronomiske vision for det længe ventede hotel, der åbner i sommeren 2026.

I sin nye rolle vil Brian Mark Hansen designe og overvåge alle kulinariske oplevelser på ejendommen herunder hovedrestauranten **CORI Table**, banketter, roomservice, barudbud og skræddersyet catering til arrangementer og fester. Hans ambition er at skabe menuer og oplevelser, der appellerer til både lokale gæster og internationale rejsende, og som tilbyder en raffineret oplevelse af det lokale køkken, samtidig med at der serveres perfekt udførte klassikere.

En moderne kystkøkken, åben for verden

Brian Mark Hansens kulinariske filosofi er forankret i det **moderne nordiske kystkøkken**, beriget med middelhavspåvirkninger og styret af et stærkt fokus på **velvære** og **longevity**. Han er dybt inspireret af havet og de omkringliggende regioner og balancerer disse ingredienser med smagsnuancer fra Sydeuropa, såsom olivenolie, citrusfrugter og urter, hvilket skaber en madkultur, der både er forankret i lokalområdet og globalt inspireret.

"Havet vil være en tæt samarbejdspartner i vores menuer", siger Brian Hansen. "Som nabo, leverandør og inspirationskilde vil det ikke kun forsyne vores køkken med fisk og skaldyr, men også med en tankegang, der er sæsonbestemt, respektfuld og dybt forbundet med stedet."

Et fremtrædende træk ved det kulinariske tilbud vil være grillen, der hylder rene smagsoplevelser, sæsonbestemte ingredienser og fælles øjeblikke omkring ilden og håndværket.

Ernæring og sundhed er en integreret del af CORI-oplevelsen, og Brians tilgang er i tæt overensstemmelse med hotellets holistiske wellness-filosofi, hvor mad er en central søjle i wellness og longevity konceptet.

En karriere præget af excellence

Brian Mark Hansens passion for madlavning har rod i familietraditionen og er inspireret af hans fars arbejde inden for hotel- og restaurationsbranchen. Brians karriere strækker sig over mere end **16 år på Søllerød Kro**, hvor restauranten blev tildelt en **Michelin-stjerne** og etablerede sig som et af Danmarks førende kulinariske vartegn.

I 2023 nåede Brian toppen af international anerkendelse ved at vinde **Bocuse d'Or**, der bredt anses for at være verdens mest krævende og prestigefyldte kulinariske konkurrence.



Opbygning af teams, formning af fremtiden

For Brian begynder god mad med mennesker. Han lægger stor vægt på samarbejde med producenter, fiskere og landmænd og er stolt af at udvikle unge talenter i køkkenet.

”Bag hver ret står en person,” siger han. ”At opbygge et team handler om at skabe et miljø, hvor alle kan vokse, lære og bidrage. Overførsel af viden og mentorskab er afgørende for fremtiden for vores håndværk.”

General Manager **Luis Valdivia-Skov** hilste udnævnelsen velkommen med stor entusiasme og sagde: ”Brian vil spille en central rolle i at forme de oplevelser, der vil tiltrække både lokale og internationale gæster til dette perfekte feriested ved havet. Jeg ser frem til at begynde vores samarbejde og se den fortsatte styrkelse af teamet samt udviklingen af menuerne i alle vores restauranter.”

Om CORI Hornbæk Hotel

CORI Hornbæk Hotel åbner i sommeren 2026 og indleder en ny æra inden for luksus i hotelbranchen i Danmark. Resortet ligger kun en kort køretur fra København og vil året rundt tilbyde **82 værelser og suiter**, en spa, restaurant, bar og **seks selskabslokaler**. CORI Hornbæk Hotel er stolt af at være medlem af **The Leading Hotels of the World** (www.lhw.com).

Reservationer åbner: marts 2026

Gavekort: Kan købes via hotellets hjemmeside

Hjemmeside: www.corihotel.com

Mediekontakt:

Odile Vogel Reynaud

o.vogel-reynaud@corihotel.com

