

Pressemeldung 20. Juli 2017

Neues aus der HEIMAT: Frischer Wind in der Hamburger 25hours Gastronomie.

Hamburg: Seit 15. Juli gibt es ein neues gastronomisches Führungsteam in der Hamburger Hafencity. Dominik Kirchhoff, Kolin Krüger-Heyden und Lars Mählmann werden gemeinsam mit dem Service- und Küchenteam das Restaurantkonzept der HEIMAT fit für die Zukunft machen. Die drei haben in den vergangenen Jahren sehr erfolgreich die Weinwirtschaft Kleines Jacob im Hotel Louis C. Jacob aufgebaut und stellen sich nun der Herausforderung bei den 25hours Hotels.



Dominik Kirchhoff begann seine Laufbahn im Hotel Louis C. Jacob und war unter anderem Sommelier bei Le Canard Nouveau. Lars Mählmann absolvierte neben seiner Lehre zum Restaurantfachmann eine zusätzliche Ausbildung zum Koch im Sternerestaurant am Timmendorfer Strand. Beide waren zuvor als Chef de Rang im Carls an der Elbphilharmonie tätig und übernahmen anschließend die Restaurantleitung in der Weinwirtschaft Kleines Jacob. Kolin Krüger-Heyden leitete nach seiner Ausbildung im Hotel Louis C. Jacob die Küche im Café Knuth und war zuletzt als Küchenchef in der Weinwirtschaft Kleines Jacob tätig.

Die HEIMAT im Hamburger 25hours Flaggschiff bietet seit der Eröffnung 2011 demokratische Küche aus den besten Zutaten, die die regionalen Felder und Gewässer hergeben. Unter der neuen Leitung soll das Konzept überarbeitet und zukunftsfähig gemacht werden. „Mein Wunsch ist es, dass wir die besten – und vielleicht auch ein paar geschichtsträchtige – Gerichte von den Alpen bis zur Nordsee auf den Tisch bringen, natürlich nach wie vor mit dem Schwerpunkt auf Regionalität und lokalem Küchenhandwerk. Aber die neue Crew soll da natürlich mitreden“, erklärt

come as you are.



25hours CEO Christoph Hoffmann. In den nächsten Monaten wird das Speisenangebot überarbeitet, die Küche technisch aufgerüstet und dem Table Top eine Auffrischung verpasst. Mit dem neuen Team zeichnen sich auch im Restaurantlayout sowie Servicebereich oder in der Getränke- und Weinauswahl einige Neuerungen ab. Denn, HEIMAT soll auch Blaupause werden. „Wir verfolgen derzeit Hotelprojekte rund um den Globus und vielleicht gibt es dann auch Küche aus dem deutschsprachigen Raum in Dubai, Melbourne oder London“, so Hoffmann. „Wir sind überzeugt, gemeinsam mit Lars, Dominik und Kolin, die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft in der HEIMAT stellen zu können und freuen uns auf die spannende Zusammenarbeit“, ergänzt Bernd Gieske, Head of F&B der 25hours Hotels.

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: www.25hours-hotels.com

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com

Presse- und Bildmaterial: www.25hours-hotels.com/de/company/mediaImages.html

Über die 25hours Hotels

25hours ist eine junge Hotelidee, die, von Persönlichkeiten und charmant-lockerem Service geprägt, zeitgemäße Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Die 25hours Hotel Company wurde 2005 von Stephan Gerhard, Ardi Goldman, Christoph Hoffmann und Kai Hollmann gegründet und betreibt heute neun Hotels im deutschsprachigen Raum. Vier weitere Eröffnungen stehen an: 25hours Hotel München (2017), 25hours Hotel Paris (2018), 25hours Hotel Düsseldorf und 25hours Hotel Köln (2018). Im Herbst 2016 gab die 25hours Hotel Company ihre strategische Allianz mit AccorHotels bekannt und verfolgt nun mit Nachdruck auch Hotelprojekte rund um den Globus.

Pressekontakt

25hours Hotel Company
Laura-Marie Weiß
PR Manager
Singapurstraße 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 17
m +49 172 882 20 71
lweiss@25hours-hotels.com

25hours Hotel Company
Juliane Marquardt
Junior PR Manager
Singapurstraße 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 41
media@25hours-hotels.com

come as you are.