

Pressemitteilung 20. August 2018

Die neue heimat: Re-Opening des Restaurants in der Hamburger Hafencity

Die heimat ist als Wohnzimmer des Überseequartiers der Treffpunkt für Nachbarschaft, Hamburger und Hotelgäste. Im Juli 2018 wurde das Restaurant von Interior Designerin Conni Kotte komplett umgestaltet. Dunkle Farben in erdigen Tönen, Materialien wie das schwarz gebeizte Stirnholz der Tische, tiefweinrote Vorhänge aus gewalkter Wolle und das Samtvelours der Sitzbänke sorgen für gemütlich-erdiges Weinkeller-Ambiente. Zudem schuf Conni Kotte einen gemütlichen Lounge-Bereich, der sich optisch vom Restaurant abhebt. Fünf ganz besondere Plätze finden sich am Küchenfenster: Hier bekommen die Gäste vom Küchenteam immer wieder Kleinigkeiten zum Probieren gereicht.



Auf den Tisch kommt das Beste, was die Küche Deutschlands, Österreichs und der Schweiz hervorbringt. Von der Nordsee bis zu den Alpen – alle Gerichte haben ihre Ursprünge in der Küche des deutschsprachigen Raums. Die Speisekarte bietet neben den Klassikern Speisen aus je zwei wechselnden Weinanbauregionen wie Mosel oder Wachau. Dabei steht die Saisonalität an erster Stelle. Die Speisekarte sowie die Regionen wechseln vier Mal jährlich zu den Jahreszeiten. Mittelpunkt des kulinarischen Konzepts ist ein Dreigangmenü – das „Herzstück“. Die Vorspeise kommt als Variation mit diversen Komponenten u.a. einer Suppe

auf den Tisch. Der Hauptgang dagegen besteht aus einer Hauptzutat, die im Ganzen serviert wird, z.B. ein am Knochen gebratener Rinderrücken aus Husum mit Bohnenragout und Kartoffelgratin oder ein an der Gräte gebratener Steinbutt mit Rieslingsoße und Erbsen-Kopfsalat-Gemüse. Die Beilagen dazu reicht der Service in Kupferschüsseln. Die Gäste teilen sich das Herzstück, das ab zwei Personen bestellbar ist. Ein köstliches Dessert wie Topfenschäum oder Milchreismousse runden das Menü ab.

Das gastronomische Führungsteam um die Restaurantleiter und Sommeliers Dominik Kirchhoff und Lars Mählmann sowie Küchenchef Kolin Krüger-Heyden, welches bereits seit 2013 zusammenarbeitet, haben ein Jahr an dem neuen Konzept gearbeitet: „Wir sind sehr stolz auf die jetzige heimat. Die neue Karte und der moderne Look passen wunderbar zusammen. Es war eine große Herausforderung, ausschließlich Produkte aus dem deutschsprachigen Raum zu verwenden, insbesondere bei den Spirituosen und Softgetränken. Aber wir haben es geschafft.“ Und Küchenchef Krüger-Heyden ergänzt: „heimat bedeutet Essen in entspannter Atmosphäre. heimat bedeutet Teilen und viele verschiedene Töpfe auf dem Tisch. Und es gehören natürlich gute Weine dazu.“

come as you are.

heimat

Das Thema Wein spielt eine zentrale Rolle – sowohl in der Gestaltung wie auch in der Gastronomie. In einem Hochregal lagern alte Weinfässer, über der Bar befindet sich in Gläsern Erde aus den Weinbergen der in der Karte angebotenen Weine. Sie werden so mit den Sinnen erlebbar. Denn Gäste können passend zu ihrem ausgewählten Wein die jeweiligen Böden wie zum Beispiel Löss, Kalk oder Schiefer im Glas betrachten oder daran riechen. Ausgewählte Weine deutscher und österreichischer Winzer aus familiär geführten Weingütern sorgen für die richtige Stimmung und locken bis in die Nacht Weinkenner und -genießer.

Die Mittagskarte sowie die Abendkarte sind unter den folgenden Links einsehbar:

https://www.25hours-hotels.com/docs/25hours_hotel_hamburg_hafencity_heimat_lunch-1.pdf

https://www.25hours-hotels.com/docs/heimat_abendkarte_view-pdf.pdf

Öffnungszeiten

Täglich von 12.00 – 17.30 h // 18.00 – 24.00 h

Die Köche stehen bis 22.30 h am Herd.

Frühstück für Hotelgäste

Montag bis Freitag 06.30 – 10.30 h

Samstag + Sonntag 07.00 – 11.30 h

Die Medieninformation sowie Bildmaterial zur heimat finden Sie [hier](#).

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

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com

Presse- und Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder>

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 elf Hotels im deutschsprachigen Raum. In 2018 steht eine weitere Eröffnung an: 25hours Hotel Terminus Nord (Paris). 25hours Hotel Firenze und 25hours Hotel Dubai eröffnen in 2020. Seit 2016 arbeitet die 25hours Hotel Company in einer strategischen Allianz mit AccorHotels zusammen und verfolgt Hotelprojekte rund um den Globus.“

come as you are.

heimat

Pressekontakt

25hours Hotel Company
Anne Berger
Senior PR Manager
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 197
media@25hours-hotels.com

25hours Hotel Company
Juliane Marquardt
PR Manager
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
p +49 40 22 616 24 193
media@25hours-hotels.com

come as you are.