

Pressemeldung 2. Dezember 2019

## Drei Newcomer in Dänemark: 25hours Hotels stellt Gastronomie-Konzepte für Kopenhagen vor

Hamburg/Kopenhagen: Das erste 25hours Hotel in Skandinavien nimmt weiter Formen an. Der aus drei Gebäuden bestehende Komplex in der Innenstadt von Kopenhagen wird im Juni 2021 eröffnen und 243 Zimmer beherbergen. Die 25hours Hotels Company konnte für die Gastronomie drei Partner gewinnen, die mit den geplanten Outlets in Skandinavien Neuland betreten. Jüngstes Mitglied der 25hours Familie ist die italienische Konditorin Melissa Forti.



Melissa, die ihren ersten Laden 2009 eröffnete, den Afternoon Tea für die Royal Academy of Arts in London entwarf, den Bestseller „The Italien Baker“ schrieb und erfolgreiche Betreiberin des „Melissa´s Tea Room and Cakes“ in Italien ist, wird in dem Kopenhagener 25hours Hotel ihr erstes Café Duse eröffnen. In dem Café, das nach der italienischen Theaterschauspielerin Eleonora Giulia Amalia Duse alias „Die Duse“ benannt wird, konzentriert sich Melissa auf zwei Schwerpunkte, die ihr am Herzen liegen: das Kreieren von hochwertigen Produkten sowie einen herausragenden und authentischen Service. Den Namen wählte Melissa, um eine Ikone der Vergangenheit zu zelebrieren – eine Frau, die das Theater verändert und bis heute ein großes Zeichen gesetzt hat. Forti sagt: „Ich möchte diese besondere Frau und alle außergewöhnlichen Frauen damit ehren und feiern.“ Die Konditorin begann ihre Laufbahn vor 12 Jahren mit dem Backen von angelsächsischen Originalen und entwickelte dann ihren ganz eigenen typischen Stil, bei dem sie alte und längst vergessene italienische Rezepte mit

internationalen kombiniert. Das Ergebnis ist eine unverwechselbare Kombination aus Aromen und Texturen. Melissa ergänzt: „Ich liebe es, antike Rezepte ausfindig zu machen und ihnen dann mittels meiner Anpassungen einen neuen und modernen Schliff zu verleihen. Tradition trifft Gegenwart!“ Für ihre Kuchen und Torten kommen ausschließlich exklusive, organische Produkte, die besten Eier und Butter sowie wenig Zucker zum Einsatz. Zudem verwendet Melissa Forti grundsätzlich keine Gelatine oder künstliche Farb- und Zusatzstoffe.



Die beiden weiteren Partner feiern mit der Hotel-Eröffnung im Juni 2021 zwar ihre Skandinavien-Premiere, sind aber langjährige 25hours-Familienmitglieder. Zum einen eröffnet die Molcho Familie das bereits siebte NENI in einem 25hours Hotel. Zum anderen ruft Barpionier Jörg Meyer die insgesamt vierte Boilerman Bar ins Leben.

Haya Molcho ist leidenschaftliche Gastgeberin, Köchin, Szene-Wirtin, Kochbuch-Autorin, Ehefrau des legendären Pantomimen Samy Molcho und vierfache Mutter. Gemeinsam mit ihren Söhnen Nuriel, Elijor, Nadiv und Ilan entwickelte

# come as you are.

sie das NENI-Konzept. Die Philosophie ihrer Küche geht weit über den österreichischen Tellerrand hinaus: Unter den Fittichen von 25hours hat NENI bereits Zürich, Berlin, Hamburg, München, Köln und Paris erobert. Kochen wie in Israel, das heißt für die Molchos außerdem Inspirationen aus ganz unterschiedlichen nationalen Küchen zu sammeln: von der persischen bis zur russischen, der arabischen und französischen bis zur deutschen. Als Haya ihren Mann Samy über viele Jahre auf seinen Tourneen begleitet, kommen chinesische, indische und thailändische Küchengeheimnisse hinzu. Sie denkt grenzüberschreitend, sie kocht in Weltküchen, nicht in Landesküchen. All diese Erfahrungen und Einflüsse verschmelzen zu einer ganz eigenen, eklektischen Küche. „Ich nenne es eine nomadische Küche“, sagt 25hours Managing Director Michael End und ergänzt: „Unser Restaurant-Konzept lebt vom Patchwork der Sinne.“ So kultiviert NENI das gemeinsame Essen, das Teilen von Speisen und das Zelebrieren von Genuss. Jeder soll von allem probieren. In typischer 25hours Manier ist der Service ungezwungen herzlich und persönlich – bei NENI essen heißt, sich als Familienmitglied willkommen zu fühlen.



Die Boilerman Bar ist ein kleiner, feiner und ungewöhnlicher Ort mit charmantem Charakter. Kreativer Kopf dahinter ist der international renommierte Barkeeper Jörg Meyer aus Hamburg. „Mit Jörg Meyer konnten wir ein smartes Barkonzept entwickeln, das einzigartig ist“, freut sich Bernd Gieske, Director of Food & Beverage, der den Bar-Pionier als feste Größe der Hamburger Gastro-Szene schätzt. Und was steckt hinter dem Namen Boilerman Bar? Mit ihm geht es erneut in die Geschichte der Highballs: Ein Highball war früher ein Signal der amerikanischen Zugfahrt. Fuhr ein Zug durch die Station und sah einen hohen Ball, hieß es: Ihr seid nicht im Zeitplan, fahrt schneller! Wer dann richtig Gas geben musste, war der Boilerman, derjenige, der den Kessel befeuerte. In der Boilerman Bar sind die Bartender also Einheizer und die Gäste Passagiere auf einer Reise zum guten Trink-Stil.



Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](http://25hours-hotels.com)

Videos zu den 25hours Hotels: [youtube.com/25hourshotels](https://youtube.com/25hourshotels)

Presse- und Bildmaterial: [25hours-hotels.com/company/presse/bilder](http://25hours-hotels.com/company/presse/bilder)

# come as you are.

## Über 25hours Hotels

25hours ist eine smarte 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 13 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris. Es stehen weitere Eröffnungen an: 25hours Hotel Florenz, 25hours Hotel Dubai (2020) und 25hours Hotel Kopenhagen (2021). Seit 2016 arbeitet die 25hours Hotel Company in einer strategischen Allianz mit AccorHotels zusammen. Europas größter Hotelkonzern beteiligt sich mit 50 Prozent an der dynamischen Hotelgruppe. Gemeinsam werden Hotelprojekte rund um den Globus verfolgt.

## 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](mailto:media@25hours-hotels.com)

# come as you are.