

Pressemitteilung 30. April 2024

Neue Frühlingkarte in der heimat – und ein Gericht, das die Gäste kreiert haben



Hamburg: Alle Zeichen stehen auf Frühling – und das zeigt sich auch auf der neuen Abendkarte des Restaurants heimat in der Hafencity. In der heimat kommt das Beste auf den Tisch, was die Küche Deutschlands, Österreichs und der Schweiz hervorbringt. Von der Nordsee bis zu den Alpen – alle Gerichte haben ihre Ursprünge im deutschsprachigen Raum. Saisonale Produkte wie Spargel, Bärlauch, Rhabarber, Erdbeeren und Spinat spielen nun im Menü die Hauptrollen. Küchenchef Kolin Krüger-Heyden ließ sich beim Entwickeln der Gerichte vom Frühling inspirieren. Er beschreibt die Speisekarte als sehr gefällig und sagt: „Selbstverständlich stehe ich immer hinter jeder Karte und jedem Gericht, jedoch gefällt mir die aktuelle Abendkarte ganz besonders. Der Grund hierfür ist die Vielfältigkeit der Speisen. Für jeden ist etwas dabei. Insbesondere Fleisch-, Fisch- und Spargel-Liebhaber kommen auf ihre Kosten. Die aktuelle Karte bietet einige Highlights, aber wenn ich ein Lieblings-Gericht nennen müsste, dann wäre es das Fleisch im Herzstück-Menü. Das Karree vom Kraichgauer Landschwein überzeugt durch seinen intensiven Geschmack und das saftige Fleisch. Ein tolles Safranrisotto und der Brokkoli runden das Ganze ab und machen es geschmacklich zu etwas Besonderem. Aber auch Vegetarier und Veganer werden kulinarisch überrascht, z.B. mit Palatschinken mit Spargel und Kartoffel-Estragoncreme oder eingelegtem Frühlingsgemüse mit Spargelcreme, Kartoffelknusper und Rhabarber.“

Im Zuge der Planung der Abendkarte hat sich das Team um Kolin eine etwas andere Herangehensweise überlegt. General Manager Patrick Moreira erklärt: „Wir wollten in der heimat einen Versuch wagen und die Community auf unseren Social-Media-Kanälen aktiv in den Prozess einer Gerichte-Kreation einbeziehen.“ Den Februar über konnten die Follower in insgesamt vier Runden ein Gericht aktiv mitgestalten. Kolin und sein Team haben pro Runde drei Möglichkeiten vorgegeben und die Fans konnten sich dann für eine Option entscheiden. Der jeweilige Sieger ist in die nächste Runde gekommen und auf Basis dessen wurden drei weitere Möglichkeiten des Themas vorgegeben. Das Oberthema war Fisch. In Runde eins wurde Fischart, in Runde zwei Garmethode, in Runde drei die Sauce und in Runde vier die Beilage gewählt. „Am Ende hat sich die Community für einen konfierten Heilbutt mit Beurre Blanc und Kartoffel-Dillgurken-Ragout mit Forellenkaviar entschieden.“ Patrick sagt: „Wir sind sehr zufrieden mit dem Gewinner-Gericht und auch die Resonanz zeigt, dass sich unsere Idee gelohnt hat. Es wird bestimmt nicht die letzte Aktion dieser Art sein.“

Die neue Abendkarte ist unter dem folgenden Link einsehbar: https://heimatrestaurant.com/wp-content/uploads/sites/7/2023/10/25hours_Hotel_Hamburg_HafenCity_Heimat_Abendkarte_DE.pdf

Öffnungszeiten

Täglich von 12.00 – 00.00 h // Sa + So 14.00 – 00.00 h

Pressematerial zu 25hours Hotels: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse>

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

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

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

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor, das 2021 formiert wurde.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 15 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris, Florenz, Dubai und Kopenhagen. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, 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. Sydney, Jakarta, Triest, Trojena und Porto zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels

Anne Berger

Head of Public Relations

Zollhaus, Ericus 1

20457 Hamburg

m +49 174 94 81 321

media@25hours-hotels.com