

Pressemitteilung

Aus fusion wird meatery im SIDE Hotel Hamburg und der Name zum Programm • Ab Mitte September trifft bestes Fleisch auf genussvolle Reifung und heißen Ofen

Hamburg, 11. Juni 2009 Nach erfolgreichen fusion-Jahren mit Olaf Niemeier als Küchenchef im Design Hotel SIDE, soll ab Mitte September ein neues Konzept die Hamburger Gastronomie erobern. Drehen wird sich ab dann alles um das beste Steak der Stadt. Das beste deshalb, weil nur hochwertigstes Fleisch zubereitet wird. Besonderheit wird die Reifung in einem speziellen Reifeschrank und das Grillen der Steaks im 800° C heißen Infrarotofen. Neben dem kulinarischen Wandel soll sich auch das Bild des Restaurants und der Bar im Hotel ändern – zurzeit wird intensiv am neuen Raumkonzept gearbeitet.

meatery

Steak ist nicht gleich Steak – das neue Restaurant wird sich von anderen Steakhäusern nicht nur in der Qualität des Fleisches unterscheiden. Beste Qualität von Rindern aus Argentinien, den USA und Deutschland wird verarbeitet. Dabei wird das Fleisch aus Deutschland den Spitzenplatz einnehmen – 4 Wochen werden die Stücke im Reifekühlschrank trockengereift, so wie es früher üblich war. Aus Kostengründen wurde lange Zeit darauf verzichtet und das Verfahren erst vor rund 15 Jahren in den USA wiederentdeckt. Seitdem zählt dry-aged Fleisch zur höchsten Güteklasse. Verschiedene Teilstücke vom Rind aus den verschiedenen Ländern sowie ausgewählte Fischsteaks bilden die Hauptkomponente des meatery.

Gegrillt wird das Fleisch in einem speziellen Infrarotofen, der auf über 800° C erhitzt wird. Somit schließen sich die Poren des Fleisches umgehend und die Außenseite des Steaks wird kross, das Fleisch bleibt saftig und behält seinen Geschmack. Es gibt nur zwei weitere Restaurants in Deutschland, die ebenfalls über einen Infrarotofen verfügen. In Hamburg wird das meatery das erste sein, dass seinen Gästen dieses Geschmackserlebnis anbieten wird.

„Wir wollen uns eindeutig von den Kettenrestaurants abheben“, betont Gregor Gerlach. „In einem 5-Sterne-Hotel wird es natürlich auch nur Essen auf 5-Sterne-Niveau geben. Die Kombination aus höchster Fleischqualität und der besten Zubereitung im Infrarotofen macht unser Steak einzigartig. Außen kross und innen saftig und geschmacksintensiv, das findet man fast nirgends. Unser Ziel ist es, dass beste Steakrestaurant Deutschlands zu werden“, so Gerlach, der die Idee zum neuen



Konzept aus Amerika mitbrachte.

Ergänzt wird die Speisekarte durch eine umfangreiche Auswahl vielfältiger Tartar- und Burgerspezialitäten. Auch hier bestechen Auswahl und Qualität – so zum Beispiel die extra dicken Hackscheiben auf den Burgern, selbstgemachte Saucen und Dressings sowie eine in Deutschland unbekannte Auswahl an Tartaren.

Die Bereiche Restaurant und Bar werden auch in Zukunft eine Einheit bilden. Die Weinkarte wird sich stark an den drei Fleischherkunftsländern orientieren – somit wird es erlesene Auswahl an Tropfen aus Argentinien, den USA und Deutschland geben. Aber auch die restliche Getränkekarte mit Cocktails, Aperitifs sowie Digestifs zählt auf das Gesamtkonzept ein.

Personales

„Doch bevor wir uns den neuen Ideen widmen, möchten wir Herrn Niemeier für 8 sehr erfolgreiche Jahre im fusion danken. Seine euro-asiatischen Köstlichkeiten waren auch über Hamburgs Grenzen hinweg bekannt“, so Gregor Gerlach, Juniorchef der Seaside Hotels. „Wir wünschen ihm in seinem neuen Job alles Gute und viel Erfolg. Gleichzeitig begrüßen wir Hendrik Maas als Küchenchef im SIDE“ ergänzt Gregor Gerlach. „Und nicht zu vergessen Sven Sudeck, der künftig das Restaurant sowie den Barbereich managen wird“.

Hendrik Maas (26), der gerade seinen Abschluss zum staatlichen Betriebswirt absolvierte, begann seine Kochkarriere in Johann Lafer´s Stromburg. Es folgten Positionen in weiteren Sternerestaurants wie dem Hotel Gasthof Post in Lech oder dem Munkmarscher Fährhaus auf Sylt. Seit 2006 leitet Maas zudem Kochkurse in der Kochschule Villa Martha in Ratzeburg.

Sven Sudeck (38) ist seit fünf Jahren in der Hamburger Gastronomie aktiv. Tätig für die Familie Moayeri begleitete er die Eröffnung der Riverkasematten und der Restaurant-Bar Raven. Als Hobby-Bartender und Genussmensch freut sich Sudeck besonders auf seine neue Aufgabe. „Die neue Stelle passt perfekt zu mir: ich liebe es, neue Ideen umzusetzen, im Team zu arbeiten und das im SIDE, einer der besten Adressen der Stadt – da brauchte ich nicht lange zu überlegen“, sagt Sudeck über seine Zukunft im meatory.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter 040 357400-45 oder per Mail unter n.bienert@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.