

Pressemitteilung

Neu: Restaurant und Bar [m]eatery in Hamburger City • Der Name wird mit Steak-spezialitäten zum Thema • Hochwertiges Fleisch trifft auf genussvolle Reifung und speziellen Infrarotofen

Hamburg, 28. Oktober 2009 Meat and Eat – So lautet das Motto des neuen Restaurants mit angeschlossener Bar in der Hamburger Innenstadt. Nach einigen Probetagen kombiniert ab morgen offiziell die [m]eatery modernes Steakhouse-Ambiente mit großartigem Essen und zuvorkommendem Service. Auf die Teller kommen nur die zartesten Rücken: aus Argentinien, den USA und Deutschland. Highlights sind neben der hohen Fleischqualität die Reifung der deutschen Rinderrücken in der eigenen gläsernen Reifezelle sowie das Grillen der Steaks im speziellen Infrarotofen. Aber auch die Tatarkarte und Burgerspezialitäten sowie die exklusive Getränkeauswahl gehören zu den kulinarischen Höhepunkten.



Das Restaurant

Mit dem neuen Konzept erhält das Restaurant auch ein neues Gesicht: Nach einer Umgestaltung finden 110 Gäste Platz. Bequeme Lederstühle sowie Sitzbänke gehören zur gemütlichen Ausstattung. Auch farblich hat sich viel verändert – das dunkle Holz des Bodens und der Wandverkleidungen wird durch verschiedene pastellgrüne Nuancen der Stühle und Bänke aufgelockert. Optische Blickfänge bilden zwei riesige Wandcollagen aus Leder, die die unterschiedlichen Grün- und Brauntöne des Raumes vereinen. Glamour versprühen die drei handgefertigten Super-Hängeleuchten Atlantis der italienischen Designermarke TERZANI. Zur Attraktion wird die gläserne Reifezelle im Restaurant. Darin reifen vor den Augen der Gäste drei bis vier Wochen lang die kostbaren Husumer Rinderrücken.

Das Fleisch

Angeboten werden Steaks aus Argentinien, den USA und Deutschland. Das argentinische Fleisch kommt im klassischen Reifeverfahren, dem wet-aging, in die [m]eatery, d.h. es wird im Vakuum verpackt angeliefert. Sowohl das US-Beef wie auch das Fleisch der Husumer Weiderinder durchlaufen die aufwendigere Methode des dry-aging. Das Fleisch aus den USA wurde dort bereits trocken gereift, das deutsche wird künftig in der eigenen Reifezelle direkt im Restaurant reifen.

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Husumer Rindes am Knochen in der gläsernen dry-aged box für mindestens 30 Tage bei 95% Luftfeuchtigkeit und 2° Celsius auf den Punkt gereift.

Beim Dry-Aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken, eingetrockneten, äußeren Fettschicht, welche vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

Gegrillt werden die Steaks anschließend im speziellen Infrarotofen von Southbend. Importiert aus den USA heizt sich der Southbend in kürzester Zeit auf über 800° Celsius. Durch das „Schockerhitzen“ behält das Fleisch jeden Tropfen Flüssigkeit im Inneren. Der Infrarotofen von Southbend lässt durch die hohe Temperatur das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte Kruste entsteht.

Fleisch ist nicht alles...

Neben Fischsteaks sind vor allem die 18 Tatarvariationen etwas Besonderes. Jeweils acht mit Fleisch und Fisch sowie zwei vegetarische Varianten werden angeboten. Auf Wunsch des Gastes werden sie in vier Geschmacksrichtungen zubereitet: Classic, Mediterran, Orientalisch oder Asiatisch. Auch zahlreiche Burgerspezialitäten bereichern die umfangreiche Karte – BBQ Bacon Burger, Avocado Burger, Tuna Burger oder der Hamburger à cheval. Alle Saucen, Butter und Öle werden selbst hergestellt. Zur Wahl stehen zum Beispiel Chili-, Limonen- und Hummer-Öl wie auch Tomaten-, Kräuter- und Curry-Butter.

Die Bar

Nach einer optischen Überholung strahlt die neue [m]eatery Bar in stylish-frischen Farben. Die neuen Sitzbänke und Barhocker sind mit silbrigem Leder bezogen, runde Sitzhocker in ebenfalls unterschiedlichen Grüntönen sowie pistaziengrüne Samtvorhänge an den Fenstern runden das neue Design ab.

Die erlesene Weinkarte spezialisiert sich wie die Auswahl des Fleisches auf die Herkunftsländer Argentinien, USA und Deutschland. Typischerweise gehören in der Steaktradition jedoch nicht edle Tropfen, sondern harte Drinks auf die Karte. Der Fokus der Bar liegt deshalb auf klassischen Cocktails, die durch ausgefallene und besonders hochwertige Zutaten verfeinert werden. Dabei werden ausschließlich frisch gepresste Säfte und qualitativ hochwertige Spirituosen verwendet. Signature Drink und einmalig in Hamburg ist der Mint Julep – Kult-Getränk des mondänen Kentucky Derby, mit viel frischer Minze, Whiskey und gestoßenem Eis.



Öffnungszeiten [m]eatery im SIDE Hotel - Drehbahn 49 - 20354 Hamburg

Day Menu

Mo – Fr 12 – 18 Uhr

Sa, So, feiertags langes Frühstück bis 14 Uhr

Evening Menu

Mo - Sa 18 – 23 Uhr

So 18 – 22 Uhr

Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 40 30999-595 gern entgegengenommen.

Auf der neuen Homepage www.meatery.de finden Sie alle Informationen.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter Tel. +49 40 357400-45 gern zur Verfügung.

