

Presseinformation - Störtebeker Gastronomieflächen in der Elbphilharmonie

Braukunst trifft auf Kochkunst: Das Störtebeker Gastro-Konzept in der Elbphilharmonie

Hamburg, Februar 2017.

Seit November 2016 laden die Gastronomieflächen in Hamburgs neuem Wahrzeichen auf drei verschiedenen Ebenen zu einem kulinarischem Erlebnis und nordischem Abenteuerflair ein. Ob „Deck & Deli“ auf der 8., „Taste & Shop“ auf der 6. oder „Beer & Dine“ auf der 5. Etage – die Besucher der Elbphilharmonie erwarten in allen Bereichen nicht nur eine hochwertige Ausstattung, sondern auch erlesene Brauspezialitäten und ausgewählte Köstlichkeiten aus der nordischen Küche. Betreiber ist die Störtebeker Elbphilharmonie GmbH, ein Joint-Venture aus der Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund, und der east group, unter der Leitung von Betriebsleiter Julian Münder.

„Beer & Dine“ ist das Motto im 5. Obergeschoss der Elbphilharmonie. Im Restaurant mit angrenzendem Bar- und Lounge-Bereich finden insgesamt 220 Gäste Platz. Hier trifft innovative, nordische Esskultur auf eine große Vielfalt an exklusiven Brauspezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur. Fünfzehn verschiedene Brauspezialitäten hat die Brauerei aktuell im Sortiment. Zur Mittagszeit genießen die Besucher in diesem Bereich Tellergerichte mit saisonalen Zutaten. Vor oder auch nach dem Konzertbesuch in der Elbphilharmonie serviert Küchenchef Sebastian Brugger nordische Speisen der gehobenen Küche. Das Restaurant erreichen Besucher über die sogenannte „Tube“, die vom Eingangsbereich direkt vor die Eingangstür im 6. Obergeschoss fährt. Gäste der Gastronomie erhalten automatisch ein kostenloses Plaza-Ticket bei einer Vorreservierung auf der Website.

Auf Wunsch werden die Speisen im „Family Style“ serviert, also gangweise in der Tischmitte platziert, sodass jeder nehmen kann, was er gerade mag.

Vorspeisen

Gemüsegarten 16,50 €
Mariniertes Babygemüse / Briecreme / Pumpernickel

Confierter Lachs 16,50 €
Gurkensalat / rote Bete Crumble / Curry / Kartoffeln / Dill

Hauptgerichte

Rinderfilet 200g 34,50 €
Selleriepüree / Wurzelgemüse / Schmorsoße

Gebratene Fjordforelle 26,50 €
Kartoffeln / pochiertes Ei / Blattspinat / Trüffel-Nage

Dessert

Hanse-Porter Crème brûlée 10,50 €
Apfelragout / Vanilleeis

Jürgen Nordmann, Inhaber der Störtebeker Braumanufaktur, freut sich über das außergewöhnliche Gastronomiekonzept an diesem Weltklasse-Standort: „Als Pionier einer neuen Bierkultur verwöhnen wir unsere Gäste mit international prämierten Brauspezialitäten und Bier-Cocktails in genussvoller Kombination mit kulinarischen Highlights.“

Bierliebhaber sind im „Taste & Shop“ auf der 6. Etage des Hauses goldrichtig: In einem großen Tasting-Bereich erwarten die Gäste Jahrgangs- und Spezialbiere sowie verschiedene Störtebeker Brauspezialitäten vom Fass. Im Angebot befinden sich verschiedene Verkostungs-Sets mit je sechs Probiergläsern, die auf einem Informationsblatt detailliert erläutert werden. So haben Gäste die Möglichkeit sich durch alle Brauspezialitäten zu probieren. Wer noch tiefer in die Welt handwerklich gebrauter Bierspezialitäten eintauchen möchte, nimmt an den umfangreichen Bier-Tasting Events unter Anleitung speziell ausgebildeter Biersommeliers teil, der sein fundiertes Wissen rund um das Thema Bier vermittelt. Zu einer Auswahl an fünf Bieren werden Speisen aus der nordischen Küche gereicht. Die ausgewählten Köstlichkeiten korrespondierenden mit den Bierspezialitäten und unterstützen die vielfältigen sensorischen Eindrücke. Wer im Anschluss ein Andenken mitnehmen möchte, wird schnell im umfangreichen Sortiment der Störtebeker-Souvenirs fündig.

Einen unverwechselbaren Panoramablick bietet den Elbphilharmonie-Besuchern das „Deck & Deli“ im 8. Obergeschoss. Neben einer wechselnden Auswahl an exklusiven Störtebeker Brauspezialitäten werden hier Erfrischungsgetränke, verschiedene Kaffeevarianten, herzhaftes Sandwiches und Eiscreme gereicht.

Christoph Strenger, Geschäftsführer der east group, freut sich über das gelungene Gastronomie-Projekt in der Elbphilharmonie: „Im neuen Wahrzeichen Hamburgs bieten wir Hamburgern, Touristen und Konzertbesuchern das kulinarische Pendant zur erstklassigen Musik: Beste Brauspezialitäten, kulinarische Köstlichkeiten sowie den schönsten Ausblick auf die Elbe und den Hamburger Hafen – ein unvergessliches Erlebnis“

Für die Rauminzenierung zwischen nordischem Lebensgefühl und moderner Braukultur zeichnet sich das Büroformwaende aus Lüneburg verantwortlich. Angelehnt an das Design der Elbphilharmonie sowie die Corporate Brand der Störtebeker Braumanufaktur ist in den Gastronomiebereichen eine warme und intime Atmosphäre mit ausgewählten massiven Materialien entstanden. Das gesamte Möbelinventar aus Stühlen, Tischen, Tresenanlagen und Wandverkleidungen ist einmalig von der Möbelmanufaktur Wagner Living für die Störtebeker Elbphilharmonie GmbH angefertigt worden.

Die Unternehmen dahinter

Zur Störtebeker Elbphilharmonie GmbH:

Zwei starke Partner haben sich für ein neues Gastronomie-Konzept zu einem Joint Venture zusammengeschlossen: Die Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund, sowie die east group, Hamburg bündeln ihre Kompetenzen für drei gastronomische Einrichtungen in der Elbphilharmonie und werden damit das Wahrzeichen Hamburgs kulinarisch prägen. Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität verschrieben. Spezialbraumalze, individuelle Hefe und einzigartige Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen von Atlantik-Ale, Baltik-Lager, Roggen-Weizen und 16 weiterer Brauspezialitäten entstehen.

Die east Group ist seit 2004 fester Bestandteil der Szenegastronomie und Hotellerie in Hamburg und steht wie keine andere Location für individuelle, gehobene Küche und ausgezeichnete Gastlichkeit mit hohem Lifestyle-Faktor. Zum east cosmos gehören neben dem Designhotel mit Restaurant z.B. das „coast by east“ in der HafenCity sowie das „clouds – Heaven’s Bar & Kitchen“ in den Tanzenden Türmen.

Öffnungszeiten

„Beer & Dine“ im 5. Obergeschoss:

Bar: ab 10.00 Uhr
Lunch: 11.30 bis 15.00 Uhr (Montag bis Sonntag)
Dine: 17.00 bis 22.00 Uhr (Montag bis Sonntag)
Snackkarte: 15.00 bis 23.00 Uhr (Sonntag bis Mittwoch)
15.00 bis 24.00 Uhr (Donnerstag bis Samstag)

„Taste & Shop“ im 6. Obergeschoss:

Shop: ab 9.00 Uhr
Küche: 11.30 bis 21.00 Uhr

„Deck & Deli“ im 8. Obergeschoss: 9.00 bis 24.00 Uhr

Anfahrt

Aufgrund der allgemeinen Verkehrssituation rund um das Gebäude, den begrenzten Plätzen im Parkhaus sowie der zeitweisen Sperrung durch die Hebebrücke (Mahatma Gandhi-Brücke), wird Besuchern mit Tischreservierungen empfohlen, mehr Zeit bei der Anreise zur Elbphilharmonie einzuplanen. Bei hohem Besucherandrang können sich außerdem Wartezeiten am Eingang der Elbphilharmonie ergeben. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht man die Elbphilharmonie über die U-Bahn Linien 3 und 4 sowie Buslinien 111 und 112.

Social Media

Finden Sie Störtebeker Elbphilharmonie auf Facebook und Instagram:

Facebook www.facebook.com/StoertebekerElbphilharmonie

Instagram www.instagram.com/StoertebekerElbphilharmonie

Presse Ansprechpartner

Störtebeker Elbphilharmonie

Frau Josephine Wallbruch

Phone: +49 (0) 40 – 605 33 81 13

E-Mail: j.wallbruch@stoertebeker-eph.com

Web: www.stoertebeker-eph.com

east group

Frau Anja Meister

Phone: +49 (0) 40 – 30 99 3530

E-Mail: a.meister@east-hamburg.de

Web: www.east-hamburg.de

Störtebeker Braumanufaktur

Frau Elisa Preuß

Phone: +49 (0) 3831 – 255 582

E-Mail: e.preuss@stoertebeker-com

Web: www.stoertebeker.com

Störtebeker Elbphilharmonie GmbH

Platz der Deutschen Einheit 3, 20457 Hamburg | Tel.: +49 (0)40 – 605 3381 – 0 | Fax: +49 (0) 40 – 605 33 81 – 19

www.stoertebeker-eph.com | info@stoertebeker-eph.com

Sitz und Gerichtsstand Hamburg | HRB: 14 1327 | USt.Id-Nr.: DE 30 61 48 436 | Steuer-Nr.: 48/761/02280

Geschäftsführer: Jürgen Nordmann, Christoph Strenger