

IDEEN & KONZEPTE

Die neue heimat



Nach einer Umgestaltung begrüßt das Restaurant heimat in Hamburg nun wieder seine Gäste / Foto: 25hours Hotels / Stephan Lemke

Im Juli 2018 wurde das Restaurant heimat im 25hours Hotel HafenCity von Interior Designerin Conni Kotte komplett umgestaltet.

Erdige Töne, schwarz gebeiztes Stirnholz der Tische, weinrote Vorhänge aus gewalkter Wolle und das Samtvelours der Sitzbänke sollen ab sofort für ein gemütlich-erdiges Weinkeller-Ambiente sorgen. Zudem schuf Kotte einen Lounge-Bereich, der sich optisch vom Restaurant abhebt. Fünf besondere Plätze finden sich am Küchenfenster: Die Gäste, die hier sitzen, bekommen vom Küchenteam immer wieder Kleinigkeiten zum Probieren gereicht.

Auf den Tisch kommen die deutsche, österreichische und Schweizer Küche: Von der Nordsee bis zu den Alpen ? alle Gerichte haben ihre Ursprünge in der Küche des deutschsprachigen Raums. Die Speisekarte bietet daneben auch Speisen aus je zwei wechselnden Weinanbauregionen. Im Fokus steht die Saisonalität. Die Speisekarte sowie die Regionen wechseln zu den Jahreszeiten. Mittelpunkt des kulinarischen Konzepts ist ein Dreigangmenü ? das ?Herzstück?. Die Vorspeise kommt als Variation mit diversen Komponenten, unter anderem einer Suppe, auf den Tisch. Der Hauptgang dagegen besteht aus einer Hauptzutat, die im Ganzen serviert wird, zum Beispiel ein am Knochen gebratener Rinderrücken aus Husum mit Bohnenragout und Kartoffelgratin oder ein an der Gräte gebratener Steinbutt mit Rieslingsauce und Erbsen-Kopfsalat-Gemüse. Die Beilagen dazu reicht der Service in Kupferschüsseln. Die Gäste teilen sich das Herzstück, das ab zwei Personen bestellbar ist. Ein Dessert rundet das Menü ab.

Das Thema Wein spielt zudem eine zentrale Rolle ? sowohl in der Gestaltung wie auch in der Gastronomie. In einem Hochregal lagern alte Weinfässer, über der Bar befindet sich in Gläsern Erde aus den Weinbergen der in der Karte angebotenen Weine. Gäste können passend zu ihrem gewählten Wein die jeweiligen Böden wie zum Beispiel Löss, Kalk oder Schiefer im Glas betrachten oder daran riechen. Weine deutscher und österreichischer Winzer aus familiär geführten Weingütern locken bis in die Nacht Weinkenner und -genießer.

Das gastronomische Führungsteam um die Restaurantleiter und Sommeliers Dominik Kirchhoff und Lars Mählmann sowie Küchenchef Kolin Krüger-Heyden hat ein Jahr an dem neuen Konzept gearbeitet: ?Wir sind sehr stolz auf die jetzige heimat. Die neue Karte und der moderne Look passen wunderbar zusammen. Es war eine große Herausforderung, ausschließlich Produkte aus dem deutschsprachigen Raum zu verwenden, insbesondere bei den Spirituosen und Softgetränken. Aber wir haben es geschafft.? Küchenchef Krüger-Heyden ergänzt: ?heimat bedeutet Essen in entspannter Atmosphäre. heimat bedeutet Teilen und viele verschiedene Töpfe auf dem Tisch. Und es gehören natürlich gute Weine dazu.?