

?Lifestyle mit dem gewissen Extra?



Hannes Schröder verantwortet das Food-Konzept der NinetyNine Hotels / Foto: Jens Schwarck

Vier Restaurants, ein Gemüsehof, eine Catering-Firma und jetzt auch ein Food-Konzept für Hotels ? Der Hamburger Gastronom Hannes Schröder verantwortet die Kulinarik der neuen Kette NinetyNine Hotels der Centro Hotel Group. Im Interview verrät er mehr darüber.

Herr Schröder, wie ist es zur Kooperation mit der Centro Hotel Group und damit verbunden der Marke NinetyNine gekommen?

Centro ist persönlich auf mich zugekommen und wir durften dann mit einem Short-Concept von unserer ersten Idee überzeugen. Wir freuen uns sehr, mit unserem Konzept einen kleinen Teil der NinetyNine-Kette darstellen zu dürfen.

Warum ausgerechnet Bowls und was ist das Besondere am Food-Konzept im NinetyNine Hotel?

Wir wollten ein Konzept entwickeln, das für alle NinetyNine-Standorte funktioniert. Das hieß im ersten Schritt, dass es adaptierbar sein muss und ein besonderes, frisches und modernes Konzept darstellt ? passend zur Marke, fanden wir, dass es viele bunte Zutaten geben muss. Wir haben es die ?bunte Arten-Vielfalt der Zutaten? getauft und diese in die vier Gruppen ?aus der Luft?, ?im Wasser?, ?von den Wurzeln? und ?aus unsere Erde? unterteilt. Die Bowls stellen einen gesunden, frischen Lifestyle mit dem gewissen Etwas dar. Die Grundlage aus zwölf frischen Zutaten trifft durch die Toppings, die sich jeder individuell zusammenstellen kann, jeden Geschmack. Natürlich gibt es die Bowl nicht nur vegan und als vegetarische Variante mit Tofu. Für Fischliebhaber bieten wir Tuna und Lachs, die Fleisch-Freunde bedienen wir mit Chicken-Sticks als

Topping. Den USP des Konzeptes generieren wir durch das NinetyNine Granola, das extra nur für die NinetyNine Hotels hergestellt wird. Die Grundlage besteht aus Sesam, Quinoa, Chili, Wasabi und diversen Nüssen. Das verleiht den Bowls ihren Charakter und Widererkennungswert.

Welche ist Ihre Lieblingsbowl und wie kommen Sie auf Ihre Rezeptideen?

Als aus der Luxushotellerie stammender gelernter Koch und Küchenmeister schweben mir täglich neue Rezeptideen durch den Kopf. Mir ist der Bezug zur Regionalität, der Transparenz und Herkunft der Lebensmittel sehr wichtig und so beschäftige ich mich regelmäßig mit neuen und frischen Zutaten. Da Centro mein Konzept im Botanic District ? unserem Highball & Kitchen Konzept in Eppendorf ? zusagte, wussten wir schon ungefähr, wohin die Reise gehen soll. Meine absolute Lieblingsbowl: die 99 Bowls ? in einem, von allem das Beste. Frischer Fisch, knackiges Gemüse und die bunte Artenvielfalt ? wie es sein soll.

An zunächst zwölf europaweiten Standorten, mit Start in Heidelberg, werden den Gästen die Bowls im Culinary-Bereich der Hotellobby serviert. Auch Homeira Amiri, CEO der Centro Hotel Group, ist begeistert vom Konzept: ?Die NinetyNine Hotels sollen die Sinne der Gäste ansprechen. Deshalb ist es uns wichtig, dass wir auch beim Speiseangebot etwas Besonderes bieten. Das Bowl-Food-Konzept von Hannes Schröder schien uns genau richtig zu sein, um dem innovativen Charakter unserer neuen Marke gerecht zu werden.?