

IDEEN & KONZEPTE

## Soulfood im Aiden



Im Aiden können die Gäste zwischen diversen heißen und kalten Bowls wählen / Foto: Best Western

Seit Ende 2019 hat das deutschlandweit erste Aiden by Best Western Hotel in Biberach an der Riß seine Türen geöffnet. Damit feuert nun auch das Küchenteam den Herd an. Das Gastronomiekonzept hat Christoph Hormel entwickelt, der seit 2012 Küchenchef im Restaurant Siedepunkt in Ulm ist.

Der Spitzenkoch kreierte eigens für das neue Haus in Biberach ein Menü mit Soulfood aus der asiatischen sowie der schwäbischen Küche. Zu den Gerichten inspirierten ihn die junge Lifestyle-Marke und das Herzstück des Biberacher Aiden: die großzügige Lobby mit Wohnzimmeratmosphäre, Bar und viel Platz zum Zusammensitzen, Essen, Trinken und Feiern. Mit kalten und warmen Bowls und den herzhaften Aiden Brottaschen ? Sandwiches mit bunter Füllung ? orientierte sich Hormel an Food-Trends. Gleichzeitig können Gäste sie bequem in geselliger Runde auf der Sitztreppe in der Lobby verspeisen ? ganz im Sinne des Wohnzimmer-Gefühls.

So können Gäste aus einer Auswahl an Bowls wählen. Taboulé mit Sesamhähnchen, Avocado und Joghurt steht hier neben Thaicurry, Pho und den Schwaben-Klassikern Spätzle oder Schwarzwurst auf der Speisekarte. Mit der Biberacher Traditionsbäckerei Bold entwarf Hormel Brötchen, die diese eigens für das Hotel backt. Gäste können zwischen Aiden Brottaschen mit Ente und Rotkohl, Rinderbrust und Coleslaw-Salat oder Kabeljau-Falafel-Füllung wählen. Das Essen begleiten Drinks aus der hauseigenen Bar. Cocktails, Longdrinks und Highballs, jeweils 15 verschiedene Gin- und Whisky-Sorten, deutsche und europäische Weine sowie Obstbrände aus der lokalen Brennerei

Steigmiller-Lutz serviert das Bar-Team seinen Gästen.

„Für mich war es eine spannende und gleichzeitig kreative Aufgabe, das Gastronomiekonzept des Aiden zu gestalten“, sagt Hormel. „Es bedeutete für mich, Gerichte zu kreieren, die auch ich gern in lockerer Runde mit Freunden essen würde – lecker, gesund und passend zum Feierabend-Gin. Die Bowls und Sandwiches, die wir jetzt im Aiden servieren, passen da einfach prima ins Konzept.“

Christoph Hormel ist seit 2012 Küchenchef im Restaurant Siedepunkt, das zum Best Western Plus Hotel Atrium in Ulm gehört. In den Jahren 2017 und 2018 zeichnete der Guide Michelin das Restaurant mit jeweils einem Michelin-Stern aus. Mit seinem Menü KunstHandwerk setzt der gebürtige Hesse neue Maßstäbe und hat sich über die Grenzen Ulms hinaus einen Namen gemacht: In acht Gängen entführt er seine Gäste im Siedepunkt in eine kulinarische Welt. Seine Küche beschreibt er als „klassisch französische Basis mit internationalen Einflüssen“. Weiterhin verantwortet der 49-Jährige das Gastronomiekonzept im Restaurant 100Grad, das ebenfalls dem Best Western Plus Hotel Atrium angegliedert ist und ergänzend zum Sternerestaurant Siedepunkt weitere 120 Plätze für Gäste bietet. In der Siedepunkt Lehrwerkstatt geben Hormel und sein Team außerdem Kochkurse. Hinter den verschiedenen Projekten in Ulm und Biberach steht Oliver Schreiber, Geschäftsführer des Best Western Plus Hotel Atrium in Ulm sowie des Aiden by Best Western in Biberach an der Riß. Der Ulmer Hotelier hat gemeinsam mit seinem Bereichsleiter Hormel das gastronomische Konzept des Ulmer Hauses 2016 völlig neu aufgestellt. 2019 folgte die Eröffnung in Biberach.