

19. Oktober 2016

The Saffron – Eine kulinarische Hommage an den Standort

Wo vor knapp 150 Jahren auf rund 19.000 qm Kakao, Kaffee, Tee und Gewürze gelagert wurden, serviert das Team des Restaurants den Hamburgern wie auch den Hotelgästen ab dem 4. November außergewöhnliche Genussmomente. Im „The Saffron“ vereint Küchenchef Martin Kirchgasser frische, hanseatische Produkte mit Einflüssen aus aller Welt. Leuchtend roter Safran, goldenes Senfpulver oder schwarzer Pfeffer-, Zimt- und Nelkenduft, Noten von Kardamon, feuriges Chilli oder exotisches Zitronengras – im „The Saffron“ verzaubern die unterschiedlichsten Aromen die Nasen und die Gaumen der Gäste. Die Gewürze sind dabei nie vordergründig, sondern vielmehr zu harmonischen Geschmacksnuancen komponiert.

„Wir sind sehr stolz, Anfang November die ersten Gäste in diesem einzigartigen Restaurant empfangen zu dürfen. Dabei freuen wir uns in erster Linie auf die Hamburger, die das neue Wahrzeichen der Stadt erleben wollen“, erklärt General Manager Dagmar Zechmann. Der Charme des historischen Kaispeichers umhüllt den Restaurantbesucher von der ersten Minute.

Viele Teile der Inneneinrichtung wurden speziell für das Westin Hamburg entworfen, um eine Verbindung zwischen Innen und Außen zu schaffen. Vorbild für die Lampen waren beispielsweise die Hummerkörbe der Fischer; das Farbenspiel lässt die Gäste in die Welt der Gewürze eintauchen. Die Säulen, die den Raum in gemütliche Rückzugsorte teilen, erinnern durch eine Rostoptik an Schiffe, Kräne und den Hafen draussen vor den Fenstern. So entstand ein Refugium des Genusses, ein Ruhepol für entspannte Gespräche und gutes Essen. Das vibrierende Hafenleben beobachten die Gäste durch die Fenster des historischen Backsteinfeldaments der Elbphilharmonie. „Diese Fenster erinnern mich an gerahmte, bewegliche Bilder. Sie sind wirkliche Momentaufnahmen des Hafens, und bieten von jedem Platz und zu jeder Tageszeit einen anderen Eindruck und ein neues großartiges Motiv“, beschreibt Zechmann.

Regionale Inspirationen mit internationaler Erfahrung

Ausprobieren, komponieren und arrangieren – Küchenchef Martin Kirchgasser liebt und lebt eine innovative Küche mit Bodenhaftung. Kirchgasser, der unter anderem in Asien, im Orient und im legendären Athener Hotel Grande Bretagne bereits Könige, Politiker von Weltruhm und Superstars bekochte, kreiert mit regionalen Produkten und Einflüssen aus Übersee modern interpretierte Gerichte. Dabei ist die Küche des gebürtigen Österreichers eine virtuose Komposition aus Liebe zur Tradition und Weltoffenheit. So entstehen neue Geschmackserlebnisse – nuanciert und ausgewogen, aber gleichzeitig aromatisch und intensiv. Jeder Bissen macht Lust auf mehr.

Kirchgasser hat sich in seinem Konzept stark von der Geschichte des Kaispeichers und seiner Umgebung des Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt inspirieren lassen: „Der Standort hat mich von Anfang an begeistert. Die historische Speicherstadt mit ihren Legenden von Quartiersleuten, Seemännern und Kaufleuten ist ein besonderer Ort für einen Koch.“ Wie im Hamburger Hafen geht auch im „The Saffron“ hanseatischer Geschmack eine einzigartige Liaison mit Aromen und Gewürzen aus fremden Ländern ein. In Kirchgassers Küche entsteht eine kulinarische Hommage an den Standort: den Hamburger Hafen und das Tor zur Welt.

Genussvoll wohlfühlen

Kulinarischer Genuss ist für das Westin-Team ebenso wichtig wie das leibliche Wohlgefühl. So trägt die Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zur körperlichen und seelischen Zufriedenheit der Gäste bei. Diese ganzheitliche Philosophie basiert auf den sechs Säulen des Westin-Wellbeing: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. Sie findet sich im Selbstverständnis der Mitarbeiter ebenso wie der Speisekarte des Restaurants wieder.

Die Gerichte des Westin SuperFoods Konzept sind wahre Energie-Booster, die Wohlbefinden, Motivation und Antrieb steigern. So können die Hotel- und Restaurantgäste zum Beispiel mit nährstoffreichen Gerichten und den belebenden Säften und Smoothies der „Westin Fresh by The Juicery“ gesund und energiegeladen in den Tag, den Nachmittag oder die Nacht starten.

Besondere Aussichten

Die „The Bridge Bar“ und das „Plaza Foyer“ auf Höhe der Elbphilharmonie-Plaza ergänzen das kulinarische Angebot des Hotels mit großer Tradition und cooler Moderne. Sei es bei einem Restaurantbesuch vor einem Konzert, einem Business-Lunch im „Plaza Foyer“, einem Sundowner in der Bar oder beim reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant – im Westin Hamburg wird jede Mahlzeit zur Auszeit vom Alltag.

Dagmar Zechmann möchte ihre Begeisterung und ihren Enthusiasmus nicht nur mit den Gästen teilen: „Wer nach einem Arbeitsplatz mit einer ebenso besonderen Atmosphäre wie Aussicht sucht, ist bei uns herzlich willkommen.“

The Westin Hamburg

Im umtriebigen Szenario des Hamburger Hafens ist das Westin Hamburg ein Ruhepol inmitten der Geschäftigkeit, geprägt von der außergewöhnlichen Architektur der Elbphilharmonie und dem einzigartigen Blick auf den Hafen und das Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt. Alle 244 Zimmer und Suiten des Hotels in der Elbphilharmonie bieten dem Gast ein Höchstmaß an Entspannung. Moderne Konferenzräume, der 1.300 qm große Spa-Bereich, das Restaurant im historischen Kaispeicher und die Bar mit dem wohl schönsten Blick der Stadt - die Ausstattung des Westin ist so luxuriös wie zurückhaltend, immer mit Respekt vor der lebendigen Umgebung. Denn gemeinsam mit einem hochklassigen Gastgeberum trägt ein harmonisches Ambiente getreu der Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zum ganzheitlichen Wohlbefinden der Gäste bei. Weitere Informationen unter www.westinhamburg.com.

Westin Hotels & Resorts

[Westin Hotels & Resorts](http://www.westin.com), seit über einem Jahrzehnt führend in Wellness und Hotellerie, lebt die Philosophie „For a Better You“ mit den sechs Säulen der Wellbeing-Bewegung: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. In über 200 Hotels und Resorts in fast 40 Ländern und Regionen, können Gäste unter anderem folgende Angebote erleben: das legendäre Heavenly Bed, RunWESTIN, den New Balance Sportequipment-Verleih, leckere und gehaltvolle SuperFoodsRx Menüs, den innovativen Arbeitsraum Tangent, die für Westin charakteristischen Wochenenderlebnisse und das Heavenly Bad und Heavenly Spa. Weitere Informationen unter www.westin.com oder unter @westin auf Twitter, Instagram und facebook.com/Westin.

Marriott International

[Marriott International Inc.](http://www.marriott.com) (NASDAQ: MAR) ist der größte Hotelkonzern weltweit mit mehr als 5.700 Häusern in über 110 Ländern. Das Portfolio umfasst direkt und als Franchise betriebene Hotels sowie lizenzierte Timeshare-Anlagen unter dem Dach 30 führender Marken: *Bulgari Hotels and Resorts*®, *The Ritz-Carlton*® und *The Ritz-Carlton Reserve*®, *St. Regis*®, *W*®, *EDITION*®, *JW Marriott*®, *The Luxury Collection*®, *Marriott Hotels*®, *Westin*®, *Le Méridien*®, *Renaissance*® Hotels, *Sheraton*®, *Delta Hotels by Marriott*™, *Marriott Executive Apartments*®, *Marriott Vacation Club*®, *Autograph Collection*® Hotels, *Tribute Portfolio*™, *Design Hotels*™, *Gaylord Hotels*®, *Courtyard*®, *Four Points*® by Sheraton, *SpringHill Suites*®, *Fairfield Inn & Suites*®, *Residence Inn*®, *TownePlace Suites*®, *AC Hotels by Marriott*®, *Aloft*®, *Element*®, *Moxy Hotels*® und *Protea Hotels by Marriott*®. Zum Unternehmen gehört außerdem das preisgekrönte Bonusprogramm Marriott Rewards® inklusive The Ritz-Carlton Rewards® und Starwood Preferred Guest®. Die Konzernzentrale befindet sich in Bethesda, Maryland/USA. Weitere Informationen zu Marriott International sowie Reservierungen unter: www.marriott.de. Aktuelle Unternehmens-News unter: www.marriottnewscenter.com sowie unter @MarriottIntl.

Pressekontakt

Madeleine Beil
Beil² - Die PR-Strategen GmbH
T +49 (0)40 882153 220
E madeleine.beil@beilquadrat.de