



chefs warehouse  
AT STÖRTEBEKER

## Presseinformation – Chefs Warehouse at Störtebeker Neues Restaurantkonzept in der *Elbphilharmonie*

### **Beliebtes Foodsharing-Konzept aus Kapstadt bereichert ab Frühjahr 2020 die Hamburger Gastronomieszene**

Hamburg, im Februar 2020 – Der Hamburger Unternehmer Christoph Strenger feierte Ende 2019 ein Doppeljubiläum: Seine *Gastro Consulting SKM GmbH* wurde 30 Jahre und das legendäre *east Hotel Hamburg* feierte 15-jähriges Bestehen. Dass der Erfolgsgastronom sich auf diesen Erfolgen nicht ausruht, beweist sein nächstes Konzept. Im Frühjahr 2020 bringt Strenger eines der besten Gastronomie-Konzepte Kapstadts, das *Chefs Warehouse* von Liam Tomlin, in die Hansestadt. Bereits an drei Standorten in der südafrikanischen Metropole steht dieser Name für exzellente und kreative Küche in entspannter „Casual Fine Dining“-Atmosphäre.

Neue Heimat des *Chefs Warehouse* wird ab Frühjahr 2020 das Störtebeker Restaurant in der *Elbphilharmonie*, dessen Namensgeber, die Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund sich ebenfalls sehr auf die Bereicherung freut. Geschäftsführer Jürgen Nordmann hat sich bereits vor Ort in Kapstadt vom neuen Projekt überzeugt und ist begeistert, dass sein Angebot rund um die Störtebeker Brauspezialitäten um ein Restaurantkonzept mit internationalem Flair ergänzt wird: *„Wer, wie so viele Hamburger, den kalten norddeutschen Winter gern mit einem ausgedehnten Urlaub in Südafrika unterbricht, kennt den lockeren und sonnigen Lifestyle, der in Kapstadt von einer weltweit einzigartigen Gastroszene ergänzt wird. Die lokale Gastronomie ist berühmt für ihre authentische, moderne Küche mit Fokus auf nachhaltige Herkunft und Verwendung von Lebensmitteln. Welcher Ort wäre da passender für ein Restaurantkonzept von Welt als ein Konzerthaus mit internationaler Strahlkraft!?“*

Auch Christoph Strenger ist begeistert von der Neuausrichtung und somit einem Stück Kapstadt in der Hansestadt: *„Meine Freundschaft zu Liam Tomlin macht es möglich, dieses einmalige Konzept nach Hamburg zu holen. Auf der Suche nach einer geeigneten Location in exponierter Lage, haben wir uns entschieden das Chefs Warehouse in unserem bestehenden Restaurant in der Elbphilharmonie zu etablieren. Seit der Eröffnung im November 2016 haben wir, als Betreiber der Störtebeker Gastronomien, viel über die Ansprüche der Gäste und Besucher der Elbphilharmonie gelernt und können das bestehende Angebot nun perfekt ergänzen und optimieren.“*

### **Global inspirierte Küche trifft auf hanseatische Gastlichkeit**

Wo bisher nordische Küche serviert wurde, kommen global inspirierte Menüs für zwei Personen nach dem Sharing Prinzip auf den Tisch. Saisonal, regional, frisch, zeitgemäß und gesund sind die kleinen Gerichte, die gangweise in der Tischmitte serviert werden. Eine großartige Aromenvielfalt sowie kontrastreiche Texturen zeichnen die regelmäßig wechselnden Menüs mit insgesamt acht Gerichten, die in Drei-Gängen in der Tischmitte serviert werden, aus. Handwerklich bewegt sich das *Chefs Warehouse* at Störtebeker auf höchstem Niveau, was einen Besuch in der *Elbphilharmonie* auch abseits des Konzertsaals zu einem Genusserebnis machen wird. Fester Bestandteil der Speisenfolge ist ein Risotto sowie Gänge mit Fisch, Fleisch und rein vegetarischen Komponenten. Gäste, die vor dem Konzert noch schnell einen Happen essen wollen, finden ein kleineres Menü auf der Karte. Zusätzlich im Angebot: Austern – spannend gratiniert oder auch mariniert sowie Desserts, die ebenfalls nach dem Sharing Prinzip in der Tischmitte serviert werden.



chefs warehouse  
AT STÖRTEBEKER

Das Küchenteam in der *Elbphilharmonie* arbeitet bereits seit geraumer Zeit eng mit den Chefs in Kapstadt zusammen, um Tomlins kulinarische Vision in Hamburg so authentisch wie möglich umzusetzen. So bekommen die *Elbphilharmonie*-Chefs die Fertigkeiten der *Chefs Warehouse* Küche in Südafrika persönlich vermittelt. Nach Ostern, zum Ende der Saison in Südafrika, reist auch ein Teil von Liam Tomlins Team nach Hamburg, um die Eröffnung in der *Elbphilharmonie* tatkräftig zu unterstützen. Das Eröffnungsdatum ist daher für Anfang Mai angesetzt. Ein konkreter Termin wird zeitnah auf [www.chefswarehouse-hamburg.de](http://www.chefswarehouse-hamburg.de) bekannt gegeben.

## Die Ideengeber und Unternehmen dahinter

Den gebürtigen Iren **Liam Tomlin** führte es bereits in jungen Jahren nach London, Amsterdam und in die Schweiz, wo er in den besten Küchen Europas Erfahrungen am Herd sammeln konnte. Später zog es ihn noch weiter in die Welt hinaus: In Australien arbeitete er als Küchenchef mit dem berühmten Dietmar Sawyere im Restaurant Forty One zusammen, bevor er in Sydney das mehrfach ausgezeichnete Restaurant Banc eröffnete. Dieses wurde im Jahr 2001 sogar zum Gourmet Traveller's Restaurant of the Year gekürt. In seiner Wahlheimat Südafrika, veröffentlichte Tomlin mehrere Kochbücher und gründete darüber hinaus das Consulting-Unternehmen Beyond Food. Im Jahr 2010 folgte die Eröffnung einer Kochschule, die 2014 – nach dem Umzug in die Bree Street - zum Restaurant *Chefs Warehouse & Canteen* weiterentwickelt wurde. Im selben Jahr eröffnete der weltgewandte Gastronom außerdem das indische Tapas-Restaurant *Thali*. In den Winelands um Kapstadt führt Liam Tomlin erfolgreich das *Chefs Warehouse Beau Constantia* (seit 2016) und das *Chefs Warehouse Maison* in Franschoek (seit 2017).

Mit der **Störtebeker Braumanufaktur** aus Stralsund und der **east Group** aus Hamburg haben sich bereits zur Eröffnung der *Elbphilharmonie* zwei starke Partner zu einem Joint Venture zusammengeschlossen und bündeln seitdem ihre gastronomische Kompetenz. 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. 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.

## Presse Ansprechpartner

Chefs Warehouse at Störtebeker  
Störtebeker Elbphilharmonie GmbH  
Frau Frauke Constantin  
Constantin PR  
Tel.: +49 (0) 40 244 33 991  
[constantin@constantin-pr.de](mailto:constantin@constantin-pr.de)  
[www.constantin-pr.de](http://www.constantin-pr.de)

Chefs Warehouse at Störtebeker  
Störtebeker Elbphilharmonie GmbH  
Frau Josephine Wallbruch  
Marketing Manager  
Tel.: +49 (0) 40 605 33 81 13  
[presse@chefswarehouse-hamburg.de](mailto:presse@chefswarehouse-hamburg.de)  
[www.chefswarehouse-hamburg.de](http://www.chefswarehouse-hamburg.de)

Störtebeker Braumanufaktur GmbH  
Frau Elisa Raus  
Press & Public Relations  
Tel.: +49 (0) 3831 255 582  
[e.raus@stoertebeker.com](mailto:e.raus@stoertebeker.com)  
[www.stoertebeker.com](http://www.stoertebeker.com)

