

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

Frühstück in der Hansestadt – zwischen Genießer-Linie und Superfood im Hotel Vier Jahreszeiten an der Binnenalster.

Hamburg, 21. März 2018 – die ersten Sonnenstrahlen treffen auf das sanft spielende Wasser der Binnenalster, der bestechende Duft heiß aufgebrühten Kaffees und frischer Backwaren der hauseigenen Patisserie zieht sich durch das Grandhotel Vier Jahreszeiten am Neuen Jungfernstieg. Hamburger kehren ein, treffen auf Gäste aus aller Welt. Viel diskutiert zeigt sich der perfekte Start in den Tag zum Thema Frühstück – gerade in der Hotellerie, beginnt der Morgen doch direkt vor Ort, wie hier im Café Condi. „Richtig“ statt „reichhaltig“ ist der Ansatz, den das Vier Jahreszeiten mit seinem erweiterten Frühstückskonzept in Zusammenarbeit mit Dr. med. Anne Fleck verfolgt. Die Doc-Fleck Methode verspricht den gesunden und individuell gestalteten Start in den Tag, wobei der Begriff „gesund“ auf einem wissenschaftlichen Konzept basiert, dass bereits vor langer Zeit für den Nobelpreis nominiert wurde.

Wo der leidenschaftliche Hamburger seit Jahren das beste Croissant der Stadt bekommt und süße Zaubereien der hoteleigenen Patisserie das Gourmet-Herz höherschlagen lassen, trifft man von nun an auch auf hausgemachte Chia-Bowls, Granola-Müsli mit Himbeeren und ausgefallene Doc-Fleck Joghurt-Kreationen mit Früchten, Nüssen und hochwertigen Ölmischungen aus Lein- und Weizenkeimöl. Das Beste des Besten vereinernd stehen die neuen Superfood-Bowls ebenso für einen Wandel der Frühstückskultur, wie die frisch zubereiteten Smoothies aus saisonalem Obst und Gemüse, der Humus- und Avocado-Aufstrich mit Granatapfelkernen, oder, unter den Mitarbeitern heimlich zum Favoriten auserkoren, der „Avocado-Heaven“ mit pochiertem Ei und Tomaten, wahlweise auf (natürlich) hausgemachtem Krusten- oder Dinkelbrot serviert. Auch ein Eiweiß-Brot wird es geben, ohne Hefe und Mehl gebacken. Gesund, nachhaltig, kraftvoll.

Im Mittelpunkt des Konzeptes steht der Gast als Individuum – denn jeder Mensch is(s)t anders. Wie wichtig es ist, den Tag mit vital- und mineralstoffreichen Elementen zu starten, unterstreicht Dr. med. Anne Fleck anhand eigens für das Vier Jahreszeiten kreierter Rezepturen, die die Zelle als kleinste Einheit des Körpers durch eine innovative Kombination aus Eiweiß und wertvollen, essentiellen Fettsäuren stärken – und dabei Auge sowie Seele des Frühstücksgenießers berühren. Direkt am Frühstücksbuffet im Café Condi platziert finden sich nicht nur Ingwer-Shots, „Powerballs“ und Chia-Pudding mit Mandelmilch – auch a la Carte überraschen Green Smoothies und individualisierbare Joghurt-Bowls mit exklusiven Ölen mit einem erweiterten Ansatz. Das Vier Jahreszeiten macht es richtig – steht für gesundes und köstliches Essen, mit verantwortungsvoller Führung.

Geschmack und Qualität kommen dabei an erster Stelle. So testen Christian Musse, Küchenchef des Frühstücks, und Daniel Thompson, Executive Sous Chef, jedes einzelne der neuen Gerichte – beraten sich in den frühen Morgenstunden vor Tagesanbruch über die richtige Menge an frisch gepresstem Zitronen- und Orangensaft, der in die Joghurt-Bowls gehört. Es ist die Leidenschaft, die aus ihnen spricht, nicht nur in Worten. Man sieht es am Funkeln ihrer Augen, das erscheint, wenn ein Gast die köstlichen Kreationen der Küche lobt. Auch Max Westphal, Wirtschaftsdirektor an der Binnenalster, ist ein „Frühstücker“ mit Herz und Seele und zeigt sich begeistert über das, was das Team des Café Condi in Zusammenarbeit mit Dr. med. Anne Fleck in der vergangenen Zeit auf die Beine gestellt hat: „Wir möchten ein Zeichen setzen. Bewusstes frühstücken sorgt für langfristiges Wohlbefinden und Power – es ist wichtig, den Tag bestmöglich zu starten. Und das ist genau der Anspruch, den wir hier im Vier Jahreszeiten in Bezug auf unsere Gäste erfüllen möchten.“

Im zweiten Zuhause „richtig“ speisen, so wie man es möchte. Dabei ist das Café Condi nur der Anfang – schon bald sollen ausgewählte neue Gerichte auch in der Wohnhalle, der Condi Lounge sowie im Roomservice verfügbar sein. Selbstverständlich bleibt die Genießer-Linie des Hotels bestehen, schmunzelt Daniel Thompson. Die besten Croissants der Stadt wird es immer geben – ebenso wie das geliebte Club-Sandwich, ein Klassiker, der so manchen Besucher regelmäßig in die Wohnhalle lockt. Das Vier Jahreszeiten ist bekannt dafür, jeden Wunsch zu erfüllen, sowohl unter den immer wieder einkehrenden Hamburgern, die man am Sonntagmorgen in „der Condi“ antrifft, als auch bei Gästen aus aller Welt. Mit dem Doc-Fleck Frühstück aus Superfood und Power-Bowls zeigt das Grandhotel an der Binnenalster nun einmal mehr das es nicht nur Tradition und Moderne vereint – sondern auch Standards setzt, anstatt sie zu erfüllen.

Basis-Rezept der Doc-Fleck Joghurt-Bowl

- // 250 g Quark / Naturjoghurt
- // 2 Esslöffel Leinöl
- // 1 Spritzer Zitrone
- // 1 Schuss frisch gepresster Orangensaft
- // ½ Birne und ½ Apfel
- // Leinsamen, kraftvolle Kerne und Nüsse
- // Frisches Obst und Beeren nach Belieben

Über das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten:

Das luxuriöse Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1000 qm erstreckt sich das Vier Jahreszeiten SPA & Fitness, inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer der Stadt. Das kulinarische Angebot umfasst eine Vielzahl an hervorragenden Restaurants; der Vier Jahreszeiten Grill serviert hanseatische Küche in originalem Art-déco Ambiente, das Szene-Restaurant NIKKEI NINE aufregende japanisch-peruanische Kombinationen. Weit über Hamburg hinaus bekannt sind ebenfalls das mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Restaurant Haerlin – sowie das verspielte Café Condi, die Condi Lounge und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm und der exklusive Jahreszeiten Cateringservice runden das Angebot ab.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont-hvj.de abrufbar.

Über Fairmont Hotels & Resorts:

Die Fairmont Hotels & Resorts ermöglichen es dem anspruchsvollen Gast, ganz in das Reiseziel einzutauchen, indem sie dessen Kultur, Geschichte und besondere Dynamik widerspiegeln. Die Luxushotelmarke steht für unvergessliche Reiseerlebnisse, einen höchst persönlichen und aufmerksamen Service sowie einzigartige Hotels. Diese sind bekannt für das unverwechselbare Design, eine lokal inspirierte Küche, ansprechende Bars und Lounges voller Leben sowie ihr kontinuierlicher Einsatz für ökologische und soziale Belange. Zum Portfolio von mehr als 70 Luxushotels weltweit gehören Ikonen wie das The Plaza in New York, The Savoy in London, das Fairmont Peace Hotel in Shanghai und das Fairmont Le Château Frontenac in Quebec. Fairmont ist Teil von FRHI, einer führenden Hotelgesellschaft mit über 130 Häusern weltweit, die den Marken Fairmont, Raffles und Swissôtel angehören. Das Unternehmen führt außerdem luxuriöse Residenzen und Private Residence Clubs der Marken Fairmont und Raffles.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont.com und www.frhi.com abrufbar.

Adresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 0
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 00
E-Mail: hamburg@fairmont.com
fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Leonie Weber
Marketing & Communications Manager
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 31 84
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 10
E-Mail: leonie.weber@fairmont.com