



## **PRESSEMITTEILUNG**

**Alohachérie Manufaktur sucht nach größerer Location und eröffnet zwischenzeitlich am 17. April 2016 ein Pop-up Restaurant in Ottensen**

**Einladung für Journalisten & Blogger: Verkostung am 10.04.2016 ab 10 Uhr**

Hamburg, 15. März 2015 – Das rein vegane Alohachérie Restaurant sucht eine größere Location und eröffnet zwischenzeitlich im Eventkontor Ottensen, Friesenweg 5, 22763 Hamburg, ein Pop-up Restaurant mit 150 Innenplätzen und 30 weiteren Plätzen auf der Terrasse. Das Pop-up Restaurant bietet somit dreimal mehr Sitzgelegenheiten als die derzeitige abends immer ausgebuchte Location in der Weidenallee 2a. Am Ostermontag, 28. März, haben die Gäste des Restaurants das letzte Mal Gelegenheit, in der Weidenallee 2a zu speisen und das Alohachérie Ostermenü 2016 zu genießen. Ab dem 17. April bietet das Alohachérie Pop-up Restaurant in Ottensen dann jeden Sonntag ab 11 Uhr einen Brunch und ab 16 bis 22 Uhr eine gehobene Abendkarte an. Montag bis Mittwoch öffnet das Alohachérie Pop-up Restaurant von 11:30 bis 15:30 Uhr und offeriert seinen Gästen einen Mittagstisch. Auch die rein vegane Catering-Küche der Alohachérie Manufaktur zieht mit um in das Eventkontor.

### **10.04.2016, ab 10 Uhr: Verkostung für Journalisten und Blogger**

Die Alohachérie Manufaktur lädt alle Journalisten und Blogger herzlich ein, sich am 10. April 2016 ab 10 Uhr selbst ein Bild von ihrem neuen Pop-up Restaurant zu machen. Um Anmeldung wird gebeten an: [presse@alohacherie.de](mailto:presse@alohacherie.de).

### **10.04.2016, ab 11 Uhr: Offizielles Pre-Opening-Brunch**

Das Alohachérie Pop-up Restaurant startet am 10. April um 11 Uhr mit einem Pre-opening-Brunch. Das Restaurant ist dann ab dem 17. April 2016 immer sonntags von 11 bis 22 geöffnet. Ab 16 Uhr gibt es die gehobene Alohachérie Abendkarte. Diese wechselt regelmäßig je nach Saison. Wer für das Brunch oder einen Tisch ab 16 Uhr reservieren möchte, kann dies per Kontaktformular unter [www.alohacherie.de/kontakt](http://www.alohacherie.de/kontakt) oder telefonisch unter 0152-254 252 88 tun.

### **18.04.2016, 11.30 bis 15 Uhr: Öffentliche Verkostung**

Am 18. April 2016 veranstaltet das Alohachérie Pop-up Restaurant in der Zeit von 11:30 bis 15 Uhr eine öffentliche Verkostung für Anwohner und umliegende Firmen, zu der Journalisten, Blogger und Stammkunden ebenfalls herzlich eingeladen sind. Ab dem 19. April bietet das Alohachérie Pop-up Restaurant immer Montag, Dienstag und Mittwoch einen Mittagstisch in der Zeit von 11:30 bis 15:30 Uhr an.

### **Catering-Angebot für Firmen in der Umgebung des Eventkontors**

Umliegende Firmen haben die Gelegenheit, sich bei der Alohachérie Manufaktur ab dem 10. April täglich ein Lunch-Catering zu bestellen. Bei der ersten Bestellung erhalten Firmen 20 Prozent Rabatt auf den Bestellwert. Anfragen und Vorbestellungen werden ab sofort unter [info@alohacherie.de](mailto:info@alohacherie.de), per Kontaktformular an [www.alohacherie.de/kontakt](http://www.alohacherie.de/kontakt) oder telefonisch unter 0176-616 95 771 entgegengenommen. Informationen sind unter [www.alohacherie.de/catering](http://www.alohacherie.de/catering) erhältlich.

### **Hintergründe des Umzugs**

Die drei Inhaber der Alohachérie Manufaktur Ewa Okolski, 31, Fabian Friedrich, 32, und Küchenchef Bastian Wittmann, 35, bieten ihren Gästen in ihrem Pop-up Restaurant eine wie gewohnt gehobene rein vegane Küche an: „Wir freuen uns sehr über den großen Erfolg, den



wir mit unserem Restaurant in der Weidenallee 2a seit der Eröffnung am 7. November 2015 haben“, so Ewa, „wollen aber zukünftig nicht dauernd Gäste wegschicken müssen, weil abends schnell alle Tische besetzt sind.“ „Deshalb haben wir beschlossen, den nächsten Schritt zu gehen und uns zu vergrößern“, ergänzt Fabian. „Wir suchen nach einer neuen, sehr viel größeren Location und haben auch bereits eine im Blick. Bis es soweit ist wollen wir für unsere Gäste auch weiterhin da sein. Deshalb ein Pop-up Restaurant.“ „Wir haben in den vergangenen Monaten mit großer Experimentierfreude unsere typische Alohachérie Küche stets verbessert und um viele neue Gerichte erweitert“, so Chefkoch Bastian. „Diese Arbeit soll natürlich für unsere Gäste nicht verloren gehen und deshalb ermöglichen wir bis zur Eröffnung des neuen Alohachérie Restaurants immer sonntags einen geschmacklichen Einblick in unsere Gourmet-Küche. Unser Catering läuft weiter wie bisher, nur befindet sich unsere Produktionsküche ab Anfang April ebenfalls im Eventkontor Ottensen.“

### **Die Alohachérie Manufaktur**

Die Küche der Alohachérie Manufaktur ist innovativ, visionär und zeitgemäß, eine Fusion aus mediterraner und heimischer Küche. Sie ist außerdem saisonal und regional orientiert. Sie vereint ausgefallene wie heimische Produkte und einen hohen Anspruch an Qualität auf Gourmet-Ebene. Das Alohachérie Restaurant legt großen Wert auf umfassende Service-Leistungen für seine Gäste. Diese können alternativ mit der neuen Bitcoin-Währung zahlen und sich ihre Lieblingsgerichte über Foodora.de nach Hause bestellen. Außerdem berät das Alohachérie-Team seine Gäste bezüglich der heilenden Kraft von Nahrungsmitteln. Und für private Partys, Firmenfeiern, Messen, Hochzeiten und viele Events mehr gibt es bereits seit 2013 das umfassende Alohachérie-Catering-Angebot mit maßgeschneiderten, außergewöhnlichen und optisch einmalig schönen Slowfood-Buffets und -Menüs.

### **Neue Blog-Rubriken: „Basti’s Küchentricks“, „Ewa’s & Fabi’s vegane Welt“ und „Grüne Apotheke“**

Um noch mehr Service zu bieten, teilt die Alohachérie Manufaktur in ihrem Blog auf der Website ihr veganes Wissen: unter [www.alohacherie.de/blog](http://www.alohacherie.de/blog) verrät Chefkoch Basti in der Rubrik „Basti’s Küchentricks“ seine besten Rezepte und handwerkliche Kniffe. In „Ewa’s & Fabi’s vegane Welt“ beschäftigen sich die beiden mit Themen, die sie bewegen, zum Beispiel mit der berühmt-berüchtigten Schwangerschaftsübelkeit und den neuesten Studien dazu. In der Rubrik „Grüne Apotheke“ erfährt man alles über die wundervolle Heilkraft von essbaren Pflanzen und die Vielfalt der Apotheke Natur. Jede Woche erscheint im Wechsel eine neue Ausgabe der Rubriken.

**Die digitalen Pressekits der Alohachérie Manufaktur inklusive Bildmaterial (Fotos des Alohachérie Pop-up Restaurants ab dem 11. April 21016) und aktueller Speisekarte sind unter [www.alohacherie.de/presse](http://www.alohacherie.de/presse) downloadbar.**

Weitere Informationen zu der Alohachérie Manufaktur sind erhältlich unter [www.alohacherie.de](http://www.alohacherie.de) und <https://www.facebook.com/aloha.liebe>

oder bei

Christine Besselmann

Besselmann Kommunikation. Menschen. Marken. Medien

Hegestraße 40

20251 Hamburg

Tel.: 040-466 505 10

Mobil: 0173-933 57 00

Email: [presse@alohacherie.de](mailto:presse@alohacherie.de) oder [c.besselmann@besselmann-kommunikation.de](mailto:c.besselmann@besselmann-kommunikation.de).