



## PRESSEMITTEILUNG

### **Alohachérie Restaurant feiert Eröffnung mit 500 Gästen im Schanzenviertel**

**Erstes zentral gelegenes rein veganes Restaurant in Hamburg**

**Hamburg, 10.11.2015 – Am Samstag, 7. November 2015, feierte das Alohachérie Restaurant in der Zeit von 12 bis 22 Uhr mit rund 500 Gästen seine Eröffnung in der Weidenallee 2a. Bei Hang- und Harfen-Musik konnten sich die zwischen 5 Monate und 70 Jahre alten Besucher von der Alohachérie Gourmet-Küche überzeugen. Egal ob winterlicher Blattsalat mit im Sesammantel gebackener Schwarzwurzel und Sanddornvinaigrette, Maronen-Orangensuppe, Saitan Ragout mit getrüffeltem Kürbispüree in Rotweinjus oder Kokosmilchreis mit Mangopudding und Maulbeersauce – die Tablettis mit Fingerfood im Flying Service gereicht waren während der zehnstündigen Feier immer schnell leer. Am Tag darauf besuchten bereits 130 Gäste das erste zentral gelegene rein vegane Restaurant in Hamburg.**

Für Ewa Okolski, 31, Fabian Friedrich, 32, und Küchenchef Bastian Wittmann, 34, ist die Eröffnung ihres Restaurants ein vollen Erfolg. „Als Caterer haben wir mit unserer Alohachérie Manufaktur bereits viele Kunden gewonnen“, freut sich Ewa Okolski, „als frischgebackene Restaurant-Inhaber sind wir überwältigt von dem regen Zulauf bei unserer Eröffnungsfeier und den zahlreichen positiven Kommentaren, auch auf Facebook. Wir sind überzeugt, mit unserer gehobenen veganen Küche allen Besuchern des Schanzenviertels – nicht nur den Veganern – ein ganz neues Geschmackserlebnis bieten zu können.“

Im Innenbereich des Alohachérie Restaurants finden 50 Gäste Platz. Ein kleiner Außenbereich sorgt für einen Erste-Reihe-Ausblick auf das bunte Treiben des angesagten Hamburger Schanzenviertels. Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Samstag von 10 bis 22 und Sonntag von 10 bis 21 Uhr. Es gibt einen Mittagstisch, Kaffee und Kuchen, eine gehobene Abendkarte und am Wochenende auch Frühstück. Die Küche ist innovativ, visionär und zeitgemäß, eine Fusion aus mediterraner und heimischer Küche. Sie ist außerdem saisonal und regional orientiert. Sie vereint ausgefallene 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 oder „to go“ mitnehmen. 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.

**Ein digitales Alohachérie-Pressekit inklusive der aktuellen Speisekarte, Bildmaterial (Portraits der Inhaber und des Teams, Speisen, Restaurant innen und außen), Logos und einem Hintergrundtext, der Philosophie und Visionen der Alohachérie Manufaktur erläutert, ist 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  
Schlüterstraße 75  
20146 Hamburg  
Tel.: 040-555 017 86  
Mobil: 0173-933 57 00  
Email: [c.besselmann@besselmann-kommunikation.de](mailto:c.besselmann@besselmann-kommunikation.de).