



PRESSEMITTEILUNG

Erstes rein veganes zentral gelegenes Restaurant in Hamburg - Alohachérie Restaurant eröffnet am 7. November 2015 im Schanzenviertel

Pre-Opening für Journalisten und Blogger am 5. November 2015

Hamburg, 27.10.2015 – Endlich bekommt auch Hamburgs Zentrum ein rein veganes Restaurant: das Alohachérie Restaurant eröffnet am 7. November 2015 mit einer Feier ab 12 Uhr seine Türen in der Weidenallee 2a. Innen finden 50 Gäste Platz und 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. Ewa Okolski, 31, Fabian Friedrich, 32, und Küchenchef Bastian Wittmann, 34, verwöhnen ihre Gäste zukünftig mit einer innovativen, visionären und zeitgemäßen Küche, die ausgefallene Produkte und einen hohen Anspruch an Qualität auf Gourmet-Ebene vereint.

Die Alohachérie-Küche ist saisonal und regional orientiert. Sie ist eine Fusion aus mediterraner und heimischer Küche. 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. Gegen eine kleine Pfandgebühr gibt es die leckeren Alohachérie-Gerichte auch „to go“ auf richtigem Porzellan statt in Plastik eingeschweißt. 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 O-Tönen von Ewa Okolski, Fabian Friedrich und Bastian Wittmann, einem Hintergrundtext, der Philosophie und Visionen der Alohachérie Manufaktur erläutert sowie Bildmaterial ist unter www.alohacherie.de/presse erhältlich.

Alohachérie lädt alle Journalisten und Blogger vorab ein, sich selbst ein Bild zu machen und die leckeren, gesunden Speisen im neuen Restaurant zu probieren:

**Pre-Opening Alohachérie-Restaurant für Journalisten und Blogger:
5. November 2015
12.00-14.00 Uhr
Weidenallee 2a
20357 Hamburg-Schanzenviertel**

Das Pre-Opening ist eine nicht-öffentliche Veranstaltung. Um Anmeldung wird gebeten per Email an: c.bessermann@bessermann-kommunikation.de.

**Öffentlicher Start des Alohachérie-Restaurants ohne Anmeldung:
7. November 2015
ab 12.00 Uhr
Fingerfood, Drinks und gute Musik für Veganer, Feinschmecker,
Schanzenbummler, Journalisten, Blogger und alle, die neugierig
sind.**



Weitere Informationen zum Alohachérie-Restaurant sind erhältlich unter
www.alohacherie.de
<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.

