

19. Oktober 2016

### **The Saffron – Eine kulinarische Hommage an den Standort**

*Wo vor knapp 150 Jahren auf rund 19.000 qm Kakao, Kaffee, Tee und Gewürze gelagert wurden, serviert das Team des Restaurants den Hamburgern wie auch den Hotelgästen ab dem 4. November außergewöhnliche Genussmomente. Im „The Saffron“ vereint Küchenchef Martin Kirchgasser frische, hanseatische Produkte mit Einflüssen aus aller Welt. Leuchtend roter Safran, goldenes Senfpulver oder schwarzer Pfeffer-, Zimt- und Nelkenduft, Noten von Kardamon, feuriges Chilli oder exotisches Zitronengras – im „The Saffron“ verzaubern die unterschiedlichsten Aromen die Nasen und die Gaumen der Gäste. Die Gewürze sind dabei nie vordergründig, sondern vielmehr zu harmonischen Geschmacksnuancen komponiert.*

Der Charme des historischen Kaispeichers umhüllt den Restaurantbesucher von der ersten Minute.

Viele Teile der Inneneinrichtung wurden speziell für das Westin Hamburg entworfen, um eine Verbindung zwischen Innen und Außen zu schaffen. Vorbild für die Lampen waren beispielsweise die Hummerkörbe der Fischer; das Farbenspiel lässt die Gäste in die Welt der Gewürze eintauchen. Die Säulen, die den Raum in gemütliche Rückzugsorte teilen, erinnern durch eine Rostoptik an Schiffe, Kräne und den Hafen draussen vor den Fenstern. So entstand ein Refugium des Genusses, ein Ruhepol für entspannte Gespräche und gutes Essen. Das vibrierende Hafenleben beobachten die Gäste durch die Fenster des historischen Backsteinfeldaments der Elbphilharmonie. Die Fenster erinnern an gerahmte, bewegliche Bilder. Sie sind wirkliche Momentaufnahmen des Hafens, und bieten von jedem Platz und zu jeder Tageszeit einen anderen Eindruck und ein neues großartiges Motiv.

### **Regionale Inspirationen mit internationaler Erfahrung**

Ausprobieren, komponieren und arrangieren – Küchenchef Martin Kirchgasser liebt und lebt eine innovative Küche mit Bodenhaftung. Kirchgasser, der unter anderem in Asien, im Orient und im legendären Athener Hotel Grande Bretagne bereits Könige, Politiker von Weltruhm und Superstars bekochte, kreiert mit regionalen Produkten und Einflüssen aus Übersee modern interpretierte Gerichte. Dabei ist die Küche des gebürtigen Österreichers eine virtuose Komposition aus Liebe zur Tradition und Weltoffenheit. So entstehen neue Geschmackserlebnisse – nuanciert und ausgewogen, aber gleichzeitig aromatisch und intensiv. Jeder Bissen macht Lust auf mehr.

Kirchgasser hat sich in seinem Konzept stark von der Geschichte des Kaispeichers und seiner Umgebung des Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt inspirieren lassen: „Der Standort hat mich von Anfang an begeistert. Die historische Speicherstadt mit ihren Legenden von Quartiersleuten, Seemännern und Kaufleuten ist ein besonderer Ort für einen Koch.“ Wie im Hamburger Hafen geht auch im „The Saffron“ hanseatischer Geschmack eine einzigartige Liaison mit Aromen und Gewürzen aus fremden Ländern ein. In Kirchgassers Küche entsteht eine kulinarische Hommage an den Standort: den Hamburger Hafen und das Tor zur Welt.

### **Genussvoll wohlfühlen**

Kulinarischer Genuss ist für das Westin-Team ebenso wichtig wie das leibliche Wohlgefühl. So trägt die Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zur körperlichen und seelischen Zufriedenheit der Gäste bei. Diese ganzheitliche Philosophie basiert auf den sechs Säulen des Westin-Wellbeing: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. Sie findet sich im Selbstverständnis der Mitarbeiter ebenso wie der Speisekarte des Restaurants wieder.

Die Gerichte des Westin SuperFoods Konzept sind wahre Energie-Booster, die Wohlbefinden, Motivation und Antrieb steigern. So können die Hotel- und Restaurantgäste zum Beispiel mit nährstoffreichen Gerichten und den belebenden Säften und Smoothies der „Westin Fresh by The Juicery“ gesund und energiegeladen in den Tag, den Nachmittag oder die Nacht starten.

### **Besondere Aussichten**

Die „The Bridge Bar“ und das „Plaza Foyer“ auf Höhe der Elbphilharmonie-Plaza ergänzen das kulinarische Angebot des Hotels mit großer Tradition und cooler Moderne. Sei es bei einem Restaurantbesuch vor einem Konzert, einem Business-Lunch im „Plaza Foyer“, einem Sundowner in der Bar oder beim reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant – im Westin Hamburg wird jede Mahlzeit zur Auszeit vom Alltag.

## **Westin Hamburg**

Im umtriebigen Szenario des Hamburger Hafens ist das Westin Hamburg ein Ruhepol inmitten der Geschäftigkeit, geprägt von der außergewöhnlichen Architektur der Elbphilharmonie und dem einzigartigen Blick auf den Hafen und das Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt. Alle 244 Zimmer und Suiten des Hotels in der Elbphilharmonie bieten dem Gast ein Höchstmaß an Entspannung. Moderne Konferenzräume, der 1.300 qm große „elb spa“-Bereich, das Restaurant „The Saffron“ im historischen Kaispeicher und die „The Bridge Bar“ mit dem wohl schönsten Blick der Stadt - die Ausstattung des Westin ist so luxuriös wie zurückhaltend, immer mit Respekt vor der lebendigen Umgebung. Denn gemeinsam mit einem hochklassigen Gastgeberum trägt ein harmonisches Ambiente getreu der Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zum ganzheitlichen Wohlbefinden der Gäste bei. Weitere Informationen unter [www.westinhamburg.com](http://www.westinhamburg.com)

## **Westin Hotels & Resorts**

Bei [Westin Hotels & Resorts](http://www.westinhamburg.com), seit über einem Jahrzehnt führend in Wellness und Hotellerie, stehen das Wohlbefinden und die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter im Fokus. Die Markenphilosophie erwacht durch die sechs Säulen des Wellbeing zum Leben: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. In über 220 Hotels und Resorts in fast 40 Ländern und Regionen, können Gäste unter anderem folgende Angebote erleben: das legendäre Heavenly Bed, RunWESTIN, den New Balance Sportequipment-Verleih, leckere und gehaltvolle SuperFoodsRx Gerichte, den innovativen Arbeitsraum Tangent und das Heavenly Bad und Heavenly Spa. Die Westin Hotels und Resorts nehmen am preisgekrönten Bonusprogramm Starwood Preferred Guest® teil, bei dem Mitglieder auf [members.marriott.com](http://members.marriott.com) ihr Konto mit Marriott Rewards® und The Ritz Carlton Rewards® verknüpfen können und damit ihren Elitestatus abstimmen und unbegrenzt ihre gesammelten Punkte übertragen können. Weitere Informationen unter [www.westin.com](http://www.westin.com) sowie auf [Facebook](https://www.facebook.com/westin), [Instagram](https://www.instagram.com/westin) und [Twitter](https://twitter.com/westin).

## **Marriott International**

[Marriott International, Inc.](http://www.marriott.com) (NASDAQ: MAR), mit Hauptsitz in Bethesda/Maryland, USA, verfügt über ein Portfolio von 6.500 Hotels in 127 Ländern und Territorien. Es umfasst direkt und als Franchise betriebene Häuser sowie lizenzierte Timeshare-Anlagen unter dem Dach 30 führender Marken. Zum Unternehmen gehört außerdem das preisgekrönte Bonusprogramm Marriott Rewards® inklusive The Ritz-Carlton Rewards® und Starwood Preferred Guest®. Weitere Informationen unter [www.marriott.de](http://www.marriott.de) sowie aktuelle Unternehmens-News auf [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com); außerdem auf [Facebook](https://www.facebook.com/marriott) sowie unter @MarriottIntl auf [Twitter](https://twitter.com/marriott) und [Instagram](https://www.instagram.com/marriott).

## Pressekontakt

Christian Fiege  
Network Public Relations  
c.fiege@network-pr.de  
Hallerstraße 76,  
20146 Hamburg  
Tel. +49 / 40 / 450 30 6- 0,  
Fax. +49 / 40 / 450 30 6 - 44