

PRESSEMITTEILUNG

Eröffnung: [m]eatery bar + restaurant in der Stuttgarter City

Stuttgarter Fleischliebhaber aufgepasst: Exklusiver dry-aged Fleischgenuss aus der hauseigenen Reifezelle

Hamburg/Stuttgart, 12. April 2013 – Ab sofort kommen auch Stuttgarter Fleischliebhaber in den Genuss des edlen dry-aged beef aus der hauseigenen Reifezelle, denn in der Stuttgarter Innenstadt hat am 11. April die zweite [m]eatery Deutschlands eröffnet. „Wir freuen uns sehr, nun auch in Stuttgart mit unserer [m]eatery an den Start gehen zu können. Nach dem großen Erfolg in Hamburg sind wir sehr gespannt und freuen uns darauf, auch die Stuttgarter Gäste von unserem Konzept überzeugen zu können“, sagt der Gründer und Geschäftsführer Gregor Gerlach. In der Nacht zum 11. April feierten über 500 geladene Gäste die Eröffnung der Stuttgarter [m]eatery während das Team rund um Systemmanager Jürgen Sperber ein Flying Buffet mit den dry-aged Spezialitäten aus der hauseigenen Reifezelle, Tatarvariationen, Miniburgern, Bratwürsten deluxe und ausgesuchten Drinks aus der Bar servierte.

Die neue [m]eatery bar + restaurant in Stuttgart

Getreu dem Motto „Meat and Eat“ stehen auf der Speisekarte nur die zartesten Rinderrücken aus Argentinien, den USA und Europa. Innen leuchtet die zweigeschossige Stuttgarter [m]eatery in grünen, braunen und silbernen Tönen. Das Interieur ist modern und elegant – bequeme Lederstühle und Sitzbänke verleihen den Räumen eine behagliche Atmosphäre. Das dunkle Holz des Bodens und der Wandverkleidungen steht im Kontrast zu den verschiedenen grünen Nuancen der Stühle und Bänke, die an die Weideflächen der Rinder erinnern. Das Herzstück der [m]eatery ist die gläserne Reifezelle im Erdgeschoss – die beim Betreten des Restaurants unmittelbar in den Blick fällt. Hier reifen insgesamt 80 kostbare Rinderrücken vor den Augen der Gäste. Eine große und vier kleine handgefertigte Hängeleuchten der italienischen Designmarke TERZANI erinnern mit ihren filigranen Stahlketten an Metzgerhandschuhe.



Einen besonderen „Durchblick“ haben Gäste im Obergeschoss des Restaurants – ein kleines Fenster ermöglicht die Sicht auf die Schneidemaschine mit der der [m]eatery Butcher die Steaks aus den Rinderrücken schneidet. Insgesamt bietet das Restaurant inklusive einer schönen Terrasse auf einer Gesamtfläche von circa 775 Quadratmetern Platz für über 200 Gäste – 84 im Obergeschoss, 66 im Erdgeschoss und 56 Plätze auf der Terrasse, die mit stylischen Loungesofas und gemütlichen Sitzplätzen zum Verweilen einlädt. Ein optisch leicht separierter Raum im Obergeschoss bietet den perfekten Rahmen für ein Geschäftsessen oder eine kleine private Feier.

Die [m]eatery bar + restaurant in Hamburg

2009 wurde die erste [m]eatery bar + restaurant im Fünf-Sterne Design Hotel SIDE in bester Lage in der Hamburger City eröffnet. Herzstück ist auch hier die gläserne Reifezelle sowie die drei handgefertigten Hängeleuchten Atlantis der italienischen Designermarke TERZANI. Das Restaurant verfügt über insgesamt 110 Sitzplätze.

Die [m]eatery Spezialitäten

Auf der Speisekarte stehen nur die zartesten Steaks aus Argentinien, den USA und Europa. Das argentinische Fleisch wird im klassischen Reifeverfahren, dem wet-aging, im Vakuum verpackt angeliefert. Sowohl das US-Beef als auch die Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder werden dem dry-aging Prozess unterzogen. Das Fleisch aus den USA wurde dort bereits trocken gereift, das Fleisch der europäischen [m]eatery Weiderinder reift in der hauseigenen Reifezelle direkt im Restaurant. Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch am Knochen in der gläsernen dry-aged Reifezelle für mindestens sieben Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit und knapp oberhalb des Gefrierpunktes gereift. Bei dieser Methode wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, so dass das Fleisch noch schmackhafter und zarter wird und einen besonders nussigen Geschmack erhält. Gegrillt werden die Steaks in einem speziellen Infrarotofen von Southbend, der in kürzester Zeit auf über 800 Grad Celsius heizt. Durch das „Schockerhitzen“ behält das Fleisch die Flüssigkeit im Inneren und ist besonders saftig. Außerdem wird durch die hohe Temperatur das Fett an der Außenseite der Steaks karamellisiert, wodurch eine besonders schmackhafte Kruste entsteht. Neben den Steaks bietet die [m]eatery aber auch leckere Fischspezialitäten wie zum Beispiel ein frisch gegrilltes Kotelett vom Seeteufel oder ein mit Kräutern gefüllter und im Ganzen gegrillter Loup de Mer.



Auch die 18 Tatarvariationen sind etwas Besonderes. Rinder Tatar, Kalbs Tatar, Thunfisch Tatar und Lachs Tatar werden je nach Wunsch in jeweils vier Geschmacksrichtungen – classic, mediterran, orientalisch oder asiatisch – zubereitet. Daneben gibt es auch zwei vegetarische Varianten mit Avocado und Tomaten oder mit knackigem Gemüse. Auch zahlreiche Burgerspezialitäten bereichern die Karte – BBQ Bacon Burger, Avocado Beef Burger, Garnelen Burger oder der Hamburger à cheval. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem edel verfeinerte Bratwürste, die jeden Tag in der [m]eatery frisch zubereitet werden, das selbstgemachte Sauerteigbrot, wie auch hausgemachte Öle und Saucen.

Die Bar

Die [m]eatery Bar bildet den Mittelpunkt des Erdgeschosses. Die Barhocker sind mit silbrigem Leder bezogen, runde Sitzhocker leuchten in der Lounge in unterschiedlichen Grüntönen. Die [m]eatery Bartender servieren unter der Leitung von Barchef Thomas Ebs erlesene Weine, Bier, hausgemachte Limonaden, Softgetränke und perfekt gemixte Longdrinks und Cocktails. Eine absolute Besonderheit des Barchefs sind die Flavoured Ice und Vintage Cocktails. Bei den Flavoured Ice Cocktails verbirgt sich im Innern des Eiswürfels jeweils ein bestimmter Likör, der sich beim Schmelzen mit der gewählten Spirituose verbindet. Die Vintage Cocktails sind eine Hommage an das dry-aged beef und werden in Holzfässern gereift. Dadurch werden die Spirituosen milder und der Cocktail erhält einen einzigartigen komplexen und voluminösen Geschmack.

Ein Blick in die Zukunft – [m]eatery international

Mit der Eröffnung in Stuttgart wurde nun die zweite [m]eatery in Deutschland durch Geschäftsführer Gregor Gerlach eröffnet: „Natürlich ist unser Ziel, die [m]eatery Erfolgsgeschichte auch national und international weiterzuführen. Als weitere [m]eatery Standorte können wir uns in den nächsten Jahren auch eine [m]eatery in Düsseldorf, München, Zürich und London sehr gut vorstellen.“



Öffnungszeiten [m]eatery bar + restaurant

Stuttgart – Kronprinzstr. 24 – 70173 Stuttgart

Warme Küche:

12:00 – 23:00 Uhr

Geöffnet:

Sonntag bis Donnerstag: 12:00 – 01:00 Uhr

Donnerstag bis Sonntag: 12:00 – 02:00 Uhr

Reservierungen werden gern unter der Telefonnummer 0711/87 03 98 80 oder per Mail an stuttgart@meatery.de entgegengenommen.

im SIDE Hotel - Drehbahn 49 - 20354 Hamburg

Lunch

Montag bis Freitag: 12:00 – 18:00 Uhr

Samstag bis Sonntag und an Feiertagen: 15:00 – 18:00 Uhr

Dinner

Montag bis Sonntag: 18:00 – 23:00 Uhr

Reservierungen werden unter der Telefonnummer 040/30 99 95 95 oder per Mail an info@meatery.de gern entgegengenommen.

Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie auf www.meatery.de. Unsere Facebook Seite informiert Sie unter www.facebook.com/meatery oder zur [m]eatery Stuttgart unter <https://www.facebook.com/meatery.str>.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per Mail n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.

