

Delikatessen und Tischkultur auf einer Etage

Die fünf Kooperationspartner der Feinschmeckerabteilung des Alsterhauses haben ihre Verträge unterschrieben. Die Fläche neben dem Restaurant LeBuffet in der vierten Etage steht unter dem Motto „Essen und Trinken“. Am

2. September eröffnen Hannelore und Ronald Nägele ihr Fro-mage & Bistro, das bereits seit 1986 von Stammkunden im Alsterhaus geschätzt wird. Zwischen 120 und 150 Sorten Rohmilchkäse – überwiegend aus Frankreich – werden auf einer

Fläche von 50 Quadratmetern angeboten.

Zwischen Ende September und Anfang Oktober ziehen dann auch die anderen Partner nach. Obst- und Gemüsespezialitäten wird Cziggdam Ramezani auf gut 30 Quadratmetern anbieten. Mit Butter Lindner gesellt sich ein Feinkostanbieter dazu, der seinen Kunden ausschließlich handverlesene Delikatessen offeriert. Über 900 Produkte, von mediterranen Wurst- und Schinkenspezialitäten über Brot- und Back-

waren bis hin zu frischen Salaten und Landrahm, präsentieren sich auf einer Fläche von 120 Quadratmetern. Auf Bewährtes setzt das kleine Oschätzchen. Wie im Stammhaus an den Hohen Bleichen werden auch im Alsterhaus edle Gewürze, feine Confitserie, kulinarische Spezialitäten und ausgefallene Küchenaccessoires angeboten. „Mit dem neuen Standort möchten wir verstärkt Präsenz im Herzen der Stadt zeigen“, erklärt Peter Oschätzchen. 1,1,5 Millionen Euro hat das Traditionshaus Lenffer investiert, um Tischkultur im Alsterhaus erlebbar zu machen. Auf 800 Quadratmetern wird Laurenz Lenffer ein Konzept präsentieren, das sein Vorbild im Züricher Warenhaus Globus hat. Viele Artikel können in Kombination mit Verkostungen ausprobiert werden.

Alsterhaus-Geschäftsführerin Claudia Leske: „In der vierten Etage des Alsterhauses lassen wir künftig Essen, Trinken und Tischkultur zusammen.“ (hpjs)

Claudia Mehrl (Butter Lindner), Peter Oschätzchen, Alsterhaus-Geschäftsführerin Claudia Leske, Laurenz Lenffer, Hannelore Nägele (Fro-mage & Bistro, v. l.).

