

Pressemitteilung

Das Restaurant fusion lädt vom 15. Juni bis 15. August zur euro-asiatischen Entdeckungsreise anlässlich des Hamburger Schlemmersommers 2008

Hamburg, 6. Juni 2008 Zum 10. Mal findet der Hamburger Schlemmersommer statt . das Restaurant fusion in Deutschland's einzigem 5* Superior Design Hotel folgte der Einladung des Hamburger Tourismusverbandes und serviert vom 15. Juni bis 15. August 2008 ein außergewöhnliches 4-Gang-Menü.

Küchenchef Olaf Niemeier gibt einen kleinen Vorgeschmack auf das euro-asiatische Geschmackserlebnis:

Hausgemachte Zitronenravioli gefüllt mit asiatischem Gemüse in einer Ingwer-Curry-Sauce

•

Chicken tikka massala . im Tandoor-Ofen geschmortes Hühnerfleisch in einer Tomatensahnesauce, verfeinert mit Honig und serviert mit Jasminreis

•

Trilogie von der Schokolade mit Arkazien-Eis und einem Chutney von australischen Zwerglimonen

für 2 Personen 59 Euro

Die Tischreservierung für diese Eventreihe nimmt das SIDE gern telefonisch unter 040 30999-574 oder per Mail an fusion@side-hamburg.de entgegen.

Zum Küchenchef selbst: *Part you can eat* by Olaf Niemeier

Über 20 Jahre internationale Berufserfahrung führten fusion-Chefkoch Olaf Niemeier bereits von London über New York nach Hong Kong, Taiwan und Neu Delhi in Indien. Angefangen hat der heute 49-jährige gebürtige Düsseldorfer als Jungkoch im Hilton International in seiner Heimatstadt. Während seiner Zeit im luxuriösen 5* Oberoi in Neu Delhi begann er erstmals, seine gesammelten Erfahrungen der asiatischen und indischen Küche mit traditioneller westlicher Küche zu vereinen und neu zu kombinieren. In Niemeiers Küche treffen herkömmliche Garmethoden und Zutaten auf fernöstliche Techniken und Gewürze. Persönlichkeiten wie Richard Gere, Goldie Hawn, Michael Gorbatschow und die schwedische Königin kamen ebenfalls schon in den Genuss der bemerkenswerten Vielfalt.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter 040 357400-45 gern zur Verfügung.

