



Pressemitteilung zur Neueröffnung

Lübeck, 15.05.2014

„Hans im Glück“ jetzt auch in Hamburg Burger Grill & Bar in der Hansestadt frisch eröffnet

Mit einer großen Eröffnung hat in Hamburg nun das vierte Restaurant von „Hans im Glück, Burger Grill & Bar“ unter der Leitung von Patrick Junge die Pforten geöffnet. Ab sofort ist das erfolgreiche Restaurantkonzept in der Eimsbütteler Schäferkampsallee 1, im „Haus des Sports“, präsent. Bereits am Abend des Openings überzeugten sich zahlreiche Hamburger vom neuartigen Gastronomie- und Frischekonzept der Burger-Manufaktur.

„Ziehe mit uns ins Glück“ – in diesem Sinne will „Hans im Glück“ jetzt auch allen Burgerfans in der Elbmetropole viele Momente des Glücks bescheren – „mit feinsten Burgern, knackigen Salaten, erfrischenden Cocktails und weltbesten Mojitos“. Auf 285 Quadratmetern eröffnet im Herzen der Hansestadt nun – nach Binz, Lübeck und Berlin – ein weiterer „Hans im Glück“ des Systempartners Nord.

Das völlig neuartige Erlebnis-Gastronomie-Konzept „Hans im Glück“ von Thomas Hirschberger, das seinen Ursprung in München hat, erobert nun die Herzen im Norden unter Führung des ehemaligen Chefs der Lübecker Bäckereidynastie. In Hamburg bekannt unter „Der Hansebäcker“. Mit ihrer 115jährigen Tradition, 4 Bäckereien, rund 164 Filialen, 2800 Mitarbeitern und 138 Auszubildenden, zählt die Stadtbäckerei Junge nicht nur zu den ältesten handwerklichen Familienunternehmen Norddeutschlands, sondern auch zu den größten! Nach dem Ausstieg 2012 von Patrick Junge, ist er zurück und bringt frischen Wind in die Gastronomie.

Patrick Junge und sein Team der Paniceus Gastro Systemzentrale haben ein hochgestecktes Ziel: „Hans im Glück“ soll Kult werden.



Regionale Frischware & Hausgemachte Saucen

Das „Hans im Glück“-Frischekonzept gewährleistet beste Qualität: Rindfleisch, Salate und Gemüsebeilagen werden in Hamburg und Umgebung eingekauft. „Das macht nicht nur die Gäste glücklich, sondern auch die Landwirte hier“, so Patrick Junge. Insgesamt zwölf Burger-Varianten stehen den Gästen zur Wahl, auch vegetarische und vegane Burger – allesamt produziert in ehrlicher Handarbeit und frisch gegrillt serviert, zu verfeinern mit hausgemachten „Hans im Glück“-Saucen. 7 tolle Salate und selbst kreierte und frisch gemixte „Weltklasse-Cocktails“ machen das Gesamterlebnis perfekt.

Erlebnisgastronomie mit Märchenambiente

Dass zu einem gastronomischen Erfolgsrezept heutzutage mehr gehört, als „nur“ der kulinarische Genuss, weiß Junge aus Erfahrung. „Wir entführen unsere Gäste zu einer Kurzreise ins Glück, wollen den Alltag für eine Weile vergessen machen. Nicht nur mit außergewöhnlichen, handgemachten Burgern, sondern auch mit einem natürlichen Ambiente und sehr aufmerksamen Mitarbeitern im Service und an der Bar.“ Optische Akzente setzen das wechselnde Farbklima und die natürliche Einrichtung, die an die unbeschwerte Art der Märchenfigur und ihrer Wanderung durch die prächtige Natur erinnert.

„So glücklich wie ich, gibt es keinen Menschen unter der Sonne!“ Zu diesem Schluss kommt der Namenspatron „Hans im Glück“ nachdem er im Laufe des Märchens immer wieder etwas Wertvolles gegen etwas Wertloses getauscht hat. Dennoch empfindet Hans am Ende pures Glück, denn was für ihn zählt, ist der Moment. Nach diesem Vorbild will die Burger-Manufaktur „Hans im Glück“ allen Gästen viele Momente des Glücks schenken. Ab 15. Mai endlich auch in Hamburg.

Zur Veröffentlichung und honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

Wörter: 530 / Zeichen ohne Leerzeichen: 3258 (mit Leerzeichen: 3775)

Kontakt für weitere Informationen und hochauflösende Bilder:



PARROT MEDIA Werbeagentur
Uhlandstraße 16, 23564 Lübeck
Nikolas Holtfoth
Tel.: 0451 - 709 807-0
Fax: 0451 - 709 807-69

Mail: holtfoth@parrot-media.de
Internet: www.parrot-media.de