

13.06.2021 - 10:15 Uhr

## Hamburger Restaurant 100/200 trotz Pandemie und Fachkräftemangel in europäischer Topliga



Hamburg (ots) -

Monate lang stand die Gastronomie still und hat darauf gewartet, wann und wie es weitergeht.

So auch das 100/200 Kitchen (1 Stern im Guide Michelin| 1 grüner Stern). In der Zeit haben Sophie Lehmann und Thomas Imbusch die Grund-Kiste gepackt und sich auf die im Hintergrund laufenden Veränderungen vorbereitet: mit der Brandherd Esskultur Akademie widmen Sie Ihre Arbeit im Gourmetrestaurant 100/200 Kitchen an den Hamburger Elbbrücken zukünftig nicht nur den Themen Genuss und Nachhaltigkeit, sondern noch mehr auch der Ausbildung. Dass ein Mangel an handwerklichen Kenntnissen und

vor allem der Abgang leidenschaftlicher Gastgeber aus der Gastronomie durch die Pandemie nur verstärkt wurden, kommt nicht überraschend. Umso logischer erscheint die Konsequenz nun ein in Deutschland einzigartiges Ausbildungskonzept umzusetzen. Hierbei geht es um die ganzheitliche Vermittlung aller gastronomischen Themen. Vom Kochhandwerk, der Getränkekunde, dem Umgang mit Menschen bis zu Praktika bei Erzeugern und Partnern.

Nach Wochen intensiver Vorbereitung öffnet das 100/200 nun am 15. Juli 2021 unter dem Motto "Der Beginn 3.0" endlich erneut seine Türen. Nur drei Jahre nach der Eröffnung wird am kommenden Montag erstmalig auf der OAD Liste platziert. Passend dazu sind dann auch wieder die langersehnten Plätze online buchbar. Die von Steve Plotnicki (Entdecker RunDMC) initiierte OAD Liste gehört zu den weltweit wichtigsten Listen für Gourmets und Foodies und wird als Einzige auch ausschließlich durch deren Ranking bestimmt. Das Konzept des 100/200 erfährt also als eines von wenigen in Deutschland (u.a. sind Christian Bau und Tim Raue feste Größen neben die internationalen Namen wie Björn Frantzen) schon jetzt eine ungeheure Aufmerksamkeit und Wertschätzung. Das trotz oder gerade wegen des immer stärker zum Problem werdenden Fachkräftemangels hier an die Zukunft der Gastronomie geglaubt wird, ist für Gäste und Gastronomen gleichermaßen ein hoffnungsvolles Zeichen. Denn die Wertschätzung dafür besondere Momente gemeinsam erleben zu dürfen und täglich seiner Passion nach zu gehen ist bei den meisten Menschen in den letzten Monaten sicher nur gewachsen.

Montags bis freitags können sich Freunde des nachhaltigen Genusses nun bald wieder im Fine Dining Restaurant in Hamburg begeistern lassen. Aktuell natürlich noch etwas eingeschränkt durch die geltenden Auflagen der Stadt Hamburg. Aber wenn man sich einer Sache sicher sein kann, dann der, dass ein Abend im 100/200 einen für einige Stunden in eine andere Welt entführt.

#### Positionierung

Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete 100/200 kitchen in Hamburg von Sophie Lehmann und Thomas Imbusch ist nicht nur für seine außergewöhnliche Küche, seine einzigartige Servicekultur, die Schönheit der Location und seine ganzheitliche Arbeitsweise bekannt, sondern auch für die einmalige Ausbildung und die ständige Weiterentwicklung. Man ist überzeugt, das Essen und Trinken elementar sind und das Sie jeden Bereich unseres Lebens berühren. "In der Einfachheit steckt die Komplexität!", ist das Motto,

#### Pressekontakt:

Sophie Lehmann | Presse: [presse@100200.kitchen](mailto:presse@100200.kitchen) [mail@100200.kitchen](mailto:mail@100200.kitchen) | [www.100200.kitchen](http://www.100200.kitchen) 100/200.kitchen | Brandshofer Deich 68 | 20539 Hamburg  
Montag bis Freitag | 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr (vorläufig) (Küche bis 22 Uhr) ©Rene Flindt [www.100200.kitchen](http://www.100200.kitchen)  
<https://we.tl/t-12uQJ95eJ4>

#### Medieninhalte



*Inhaber Sophie Lehmann und Thomas Imbusch des nachhaltigen Sternrestaurant 100/200 kitchen an den Hamburger Elbbrücken freuen sich, endlich wieder Gäste zu begrüßen. / Weiterer Text über [ots](https://ots.com) und [www.presseportal.de/nr/156506](http://www.presseportal.de/nr/156506) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100091002/100872501> abgerufen werden.