



EDLES AMBIENTE VEREINT MIT KOSMOPOLITISCHEM FLAIR

Im Hochparterre eines 1897 erbauten Stadtpalais' treffen exklusive Wohlfühlatmosfera und edles Ambiente aufeinander. Gut einhundert Jahre diente der stattliche Bau der Hypothekbank, in dessen ehemaliger Kassenhalle DIE BANK – Brasserie & Bar 2005 eröffnet wurde. So dreht sich heute hier alles um die Gaumenfreude der Gäste statt um Hypotheken und Geldgeschäfte. DIE BANK – Brasserie & Bar verfügt auf vierhundert Quadratmetern über 140 Sitzplätze, eine attraktive Cocktail- und Austerbar und gilt als internationaler Treffpunkt für Geschäftsleute aus den Bereichen Wirtschaft, Politik und Medien.



DIE BRASSERIE

Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Fischer, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, serviert das Team der BANK mittags und abends internationale Spitzenküche zu fairen Preisen – traditionell auf moderne Art. So stehen in der BANK kulinarische Klassiker und noch nie Dagewesenes nebeneinander auf der Karte. In den Wintermonaten kommen die Liebhaber der Köstlichkeiten des Meeres besonders auf ihre Kosten:

Die Oyster-Bar wird täglich mit drei verschiedenen Sorten der Königin der Muscheln frisch bestückt. Thomas Fischer ist vielleicht noch einigen Hamburger Sylt-Urlaubern von früher bekannt; bis 2009 bekochte er die Gäste des legendären Gogärtchens in Kampen. Vorher – bis 1998 – war er Küchenchef im Landhaus Nösse (heute das Morsum Kliff). Dort bekam er auch seinen Michelin-Stern. Über Thomas Fischer sagt DIE-BANK-Chef Dirk von Haefen: „Er hat einen ausgezeichneten Ruf. Seine Kochkunst passt zu unserer gehobenen Brasserie-Küche.“ Der Küchenmeister selbst vertritt bei seiner Arbeit einen klaren Standpunkt: „Das Produkt ist der Star in der Küche, nicht der Küchenchef. Topqualität braucht nicht viel Schnickschnack, sondern handwerkliche Präzision und eine gehörige Portion Kreativität.“ Besonders wichtig ist Thomas Fischer der Kontakt zu seinen Gästen. Die abendliche Runde durch die einstige Kassenhalle ist für ihn obligatorisch: „Den Begriff Feedback nehme ich als Koch wörtlich“, so Fischer.

„DAS PRODUKT IST DER STAR IN DER KÜCHE, NICHT DER KÜCHENCHEF. TOPQUALITÄT BRAUCHT NICHT VIEL SCHNICK-SCHNACK, SONDERN HANDWERKLICHE PRÄZISION UND EINE GEHÖRIGE PORTION KREATIVITÄT.“

Thomas Fischer