



## **Zwei neue Gastrohotspots auf St. Pauli**

### **Kofookoo und Marktkönig in der Rindermarkthalle eröffnet**

*Hamburg, 6. Januar 2015* – Die Rindermarkthalle St. Pauli hat sich seit ihrer Eröffnung am 18. September schnell zum neuen kulinarischen Hotspot der Stadt entwickelt. Kunden schätzen vor allem die einzigartige Auswahl an frischen Lebensmitteln. Mit der Eröffnung der beiden Restaurants Kofookoo und Marktkönig wird das Angebot nun komplettiert.

### **Kofookoo Sushi & Grill– die Sonne Japans auf der Zunge**

Das Kofookoo ist Hamburgs erstes „All you can try iPad Restaurant“. Statt von einer klassischen Karte auszuwählen, können die Gäste hier direkt per iPad bestellen. Und das so viel sie möchten zum Festpreis von 15,90 Euro (Eröffnungsangebot). Dass jedoch trotz aller konzeptionellen Innovation die Qualität der Küche an erster Stelle steht, wird spätestens dann klar, wenn die japanischen Gastrokunstwerke an den Tisch gebracht werden. Mit ihrem neuen japanischen Restaurantkonzept „Kofookoo“ hat Besitzerin Feiyan Wu ambitionierte Pläne: „Wir wollen asiatisches Essen in dieser Gegend auf ein neues Niveau heben. Ich bin bei der Qualität der Zutaten und der Zubereitung absolut kompromisslos.“ Um dies zu gewährleisten, beschäftigt die in Wien aufgewachsene Chinesin ausschließlich erfahrene Sushi-Meister aus Japan und Korea, die eine Ausbildung von sechs bis zehn Jahren vorzuweisen haben. „Wir haben uns daher bewusst gegen zum Beispiel Laufbandkonzepte entschieden. Unsere Sushi, Maki oder Nigiri werden à la carte bestellt und frisch zubereitet. Wer das 100 Plätze fassende neue Gastrojuwel betritt, sieht sofort, dass es der ehrgeizigen Inhaberin jedoch um mehr geht. „Es geht uns um das Gesamterlebnis eines Abends mit Freunden. Ich möchte Menschen sehen, die genussvoll die Augen schließen, aber auch herzlich lachen.“ Eine Philosophie, die sich auch im offenen und modernen Design des Restaurants widerspiegelt. Hohe Wände, hell leuchtende Farben im Wechselspiel mit roh belassenen Betonwänden und warmen Holztönen bilden einen angenehmen Kontrapunkt zum sonst so häufig anzutreffenden asiatischen Einerlei. Obwohl erst 39 verfügt Feiyan Wu bereits über 26 Jahre Gastronomieerfahrung und betreibt mit dem „Khan Mongolei“ seit Jahren eines der beliebtesten Restaurants von Hummelsbüttel. Das Kofookoo ist täglich ab 17 Uhr geöffnet. Nach zwei Wochen sogenannten „Soft Openings“ wird am 8. Januar nun der offizielle Betrieb eröffnet.

Adresse: Rindermarkthalle, Neuer Kamp 31, 20359 Hamburg, Ecke Budapester Straße, Tel: 040 360 368 18



## **Marktkönig – Vergangenheit und Gegenwart der Rindermarkthalle zum Erschmecken**

Der Marktkönig ist eine nicht nur im Design neue Wege gehende Mischung aus Schanzenbar, klassischer Marktschänke und New Yorker Steakhouse. Auf zwei Ebenen können hier bis zu 170 Gäste hervorragend essen und in vielen individuell eingerichteten Sitzgruppen auch vielleicht nur einen Drink zu sich nehmen. Der Marktkönig schafft es, im vielfältigen gastronomischen Angebot des Schanzenviertels neue und in jeder Hinsicht wohltuende Akzente zu setzen. Die Karte spiegelt auf gelungene Weise Vergangenheit und Gegenwart der Rindermarkthalle wider. Die Basiskarte bietet erstklassige Steaks, hochwertige Burger, frische Salate und moderne Fischvariationen. Ergänzt wird dies durch traditionelle handfeste Tagesgerichte wie Hamburger Pannfisch, Tafelspitz vom Rind oder Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelmus. Auch lässt es sich im neuen König der Rindermarkthalle ab 10 Uhr abwechslungsreich frühstücken. Hier kann die Vielfalt der Rindermarkthalle und St. Paulis an Ort und Stelle ausprobiert werden. Die offene Küche ist Verpflichtung wie Qualitätssiegel gleichermaßen. Alles im Marktkönig ist eine Liebeserklärung an die gute, einfache Küche. Die historische Schinkenschneidemaschine ist hier keine Dekoration, sondern im ständigen Gebrauch, die Weinflaschen verstauben nicht, sondern sind zum Trinken da. Der Marktkönig schafft den für das Viertel passenden Spagat zwischen hochwertigen Zutaten und moderaten Preisen, zwischen Style, Design und Wohlfühlambiente. Tagesgerichte sind bereits ab 7,50 Euro zu haben. Das häufig so gern bemühte „Preis-Leistungs-Verhältnis“ kann damit im starken Wettbewerb des Schanzen- und Karoviertels mühelos bestehen.

Neuer Kamp 31, 20359 Hamburg, Tel: 040 43 09 61 35, [www.markt-koenig.de](http://www.markt-koenig.de)

### **Pressekontakt**

Ole Müggenburg  
DEDERICHS REINECKE & PARTNER  
Agentur für Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +49 40 20 91 98 2-0

E-Mail: [Ole.Mueggenburg@dr-p.de](mailto:Ole.Mueggenburg@dr-p.de)