

Hotel Hyatt Regency in Mainz

Bau- und Kochkunst

Was verbindet eine historische Festung, einen amerikanischen Geschäftsmann und das exklusive Hotel Hyatt Regency in Mainz? Eine erfolgreiche Firmengeschichte.

Seit mehr als 170 Jahren ist die Festung „Fort Malakoff“ Teil der historischen Mainzer Stadtmauer. 1957 gründete der Amerikaner Jay Pritzker mit dem Erwerb seines ersten Motels die Hyatt-Gruppe. 1998 wurde mit einem modernen Neubau das Hotel Hyatt Regency Mainz gekonnt in den historischen Festungsbau integriert. Heute ist das Haus mit 268 exklusiven Zimmern und Suiten, sowie dem Spa & Fitness Club Olympus samt Hallenbad, Whirlpool, Sauna, Dampfbad und Solarium eine der ersten Adressen der Stadt.

Showtime im „Bellpepper“

Sven-Ole Hastreiter gefällt es seit 2005 im Hotel Hyatt Regency. Vor gut zwei Jahren wurde der sympathische Schleswiger zum Küchenchef des neu kon-

Hoch konzentriert: Küchenchef Sven-Ole Hastreiter.



Das Restaurant „Bellpepper“: Gemütliches Flair mit direktem Blick zur Showküche.

zipierten Restaurants „Bellpepper“ ernannt. Gemütliche Nischen, individuell gestaltet, orangefarbene Polstersessel sowie bequeme Sitzbänke sorgen für exklusives Wohlfühl-Ambiente. Doch: Nach wie vor ist die offene Showküche mit Holzofen das Herzstück des „Bellpepper“. Hier schnippeln, brutzeln und dekorieren Sven-Ole Hastreiter sowie sein Küchenteam Gaumen- und Augenfreuden gleichermaßen und lassen sich dabei gerne auf die kreativen Finger schauen. Den besten Blick auf das Geschehen und die kulinarischen Genüsse bietet der Chef's Table. Die edle Marmortafel mit Platz für 18 Personen befindet sich direkt vor der offenen Showküche – die Nähe zur Küchencrew ist für den Gast ein besonderes Erlebnis und sehr beliebt. „Die neue Speisekarte

lockt mit Fokus auf die exquisite, regionale Küche, stets international interpretiert“, so der dreißigjährige Hastreiter. Hochwertige, regionale Produkte stehen im Mittelpunkt der Gerichte, in denen sich auch immer schmackhafte, internationale Komponenten wiederfinden. Purer Genuss von der aktuellen Speisekarte ist gegrilltes Gemüse aus dem Mainzer Umland, Bamberger Hörnchen und Wachtelei an Frankfurter Soße, kombiniert mit herzhaftem Pata Negra Schinken von der iberischen Halbinsel – der an lauen Sommerabenden auch auf der Terrasse serviert wird. Von dort hat man einen herrlichen Blick auf die gegenüber liegende Uferseite des Flusses, auf die Stelle, wo sich der Main mit dem Rhein verbindet.

Monika Kühnel ■

Kostproben



Geschmortes und Gebratenes vom Milchkalb an Erbsen- und Blumenkohlpuree, Trüffel, glasierter Babykartotte und Trüffeljus.



Hyatt Regency Mainz Restaurant Bellpepper

Malakoff-Terrasse 1, D-55116 Mainz
Tel.: +49 6131 73 1234
Fax: +49 6131 73 1235
mainz.regency@hyatt.com
www.mainz.regency.hyatt.de

Geschäftsführer: Otto Steenbeek
Küchenchef: Sven-Ole Hastreiter
Restaurantleitung: Thomas Meisegeier

Service: Exzellent
Weine: Exzellent
Ambiente: Elegant-gemütlich