

PRESSEMITTEILUNG

Restaurant im Europäischen Hansemuseum stellt sich neu auf

Gastronomie stellt sich noch stärker auf Museumsbesucher ein – Konzept wird weiterentwickelt – Weiterhin auch für Lübecker attraktiv – Café Fräulein Brömse großer Erfolg, bleibt unverändert

Lübeck, 29. März 2018 – Das gastronomische Konzept des Europäischen Hansemuseums wird neu ausgerichtet. Es wird sich in Zukunft stärker an den Bedürfnissen der Museumsbesucher orientieren. Geplant ist eine Frischetheke im Gastraum mit einer Auslage kleiner Speisen und Leckereien, auch aus den Städten der Hanse, damit die Museumsbesucher das Zeitbudget für ihre Verköstigung noch besser selbst bestimmen können. Die Gastronomie wird sich in Zukunft auf das Tagesgeschäft rund um die Ausstellungsbesucher konzentrieren und wird gleichfalls weiterhin für Lübecker und Gäste attraktiv sein, die die Gastronomie außerhalb des Museumsbesuches besuchen möchten. Daneben wird die Abendgastronomie in Zukunft vor allem zu anlassbezogenen Events geöffnet sein. Das bisherige regelmäßige Gastronomieangebot des gehobenen Abendrestaurants wird nicht fortgesetzt werden.

Der Cafébetrieb des Fräulein Brömse hat sich erfolgreich etabliert. Gerade erst hat die renommierte Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ das Café unter die besten 525 in Deutschland gewählt. Die Mischung aus historischem Ambiente und gemütlicher Atmosphäre, gepaart mit passionierter Konditorenkunst, kommt bei den Besuchern sehr gut an und wird auch von Lübeckern sehr gerne besucht.

Die Terrasse des Europäischen Hansemuseums wird zukünftig vor allem bei Events bespielt sein, so zum Beispiel beim zweiten Hansemuseum Kultursommer, der vom 16. Juni bis 8. Juli erneut im Innenhof des Museums stattfinden wird.

„Aus den Erfahrungen der ersten beiden Jahre nach Eröffnung des komplexen Museumsbetriebes haben wir gelernt, welche Bedürfnisse sowohl Museums- als auch Veranstaltungsbesucher haben oder Gäste, die sich zu Kaffee & Kuchen treffen oder die Räume für eine Festveranstaltung nutzen möchten. Mit den jetzigen Veränderungen ziehen wir die Schlüsse aus diesen Erkenntnissen und auch aus dem Rat von erfahrenen Museums- und Touristikexperten.“, erläutert Museumsdirektorin Dr. Felicia Sternfeld. Ferner wurde der Rat eines bundesweit tätigen Spezialisten für Gastronomie in Kulturinstitutionen hinzugezogen. Umgesetzt wird das neue Konzept im Laufe des Frühlings.