

DER VARTA-FÜHRER - Hotel der Woche: Das Stue in Berlin

DER VARTA-FÜHRER - Hotel der Woche: Das Stue in Berlin

- Jostfildern, den 26.02.2013. Die Redaktion des Varta-Führers kürt auf ihrer Website www.varta-guide.de wöchentlich das Hotel bzw. Restaurant der Woche. Die Auswahl erfolgt anhand aktueller Prüfergebnisse unserer Experten. Die Nennung im Varta-Führer hängt allein von der Leistung der Betriebe ab. Vergeben werden Varta-Diamanten und Varta Tipps für besonderes Ambiente, erstklassige Küche oder für aufmerksamen Service.
br />Architektonisch stellt das Boutique Hotel Stue sicherlich eines der gelungensten Beispiele für die behutsame Integration eines denkmalgeschützen Baukörpers in die überwiegend moderne, großstädtische Umgebung Berlins dar. Direkt im gediegenen Botschaftsviertel hinter dem Zoo empfängt das luxuriöse Designhotel seit Ende 2012 seine Gäste. Mit dem kostspieligen Umbau zum Hotel wurde ein Weg gefunden, den massiven historischen Mauern eine neue Bestimmung zu geben, die dem Umfeld und der Lage angemessen ist. In dem Gebäude der ehemaligen Königlich Dänischen Gesandtschaft stehen 80 Zimmer und Suiten in fünf verschiedenen Kategorien zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot durch eine Bibliothek, zwei Restaurants, eine Hotelbar sowie einen puristisch gestalteten Spa-Bereich.

- Das Stue - dänisch für "Wohnzimmer" soll als eine Art "Salon" verstanden werden und ist gleichzeitig die Antwort auf den vielfachen Wunsch nach einem urbanen Rückzugsort für all diejenigen, die entspannen, Kontakte knüpfen und Spaß haben wollen. Der Interieur-Entwurf mit gedeckten Farben und natürlichen Holzmaterialien stammt von der künstlerischen Leiterin und Designerin Patricia Urquiola aus Spanien, zu deren Referenzen unter anderen auch das Mandarin Oriental in Barcelona gehört.

bei Ankunft ist man von der herrschaftlichen, geschwungenen Steinfassade überwältigt. Der verglaste Vorbau verschafft Zugang zum beeindruckenden Innenleben. Das Auge streift zahlreiche kleine Deckenleuchten, zwei prächtige Treppenaufgänge und die mächtige Skulptur eines Krokodilkopfes. Durch die prunkvolle Eingangshalle geht es anschließend an der Rezeption vorbei, bis hin zur Lounge, Bar und Terrasse mit direktem Blick zum Straußengehege des Berliner Zoos.

- Das gut geschulte Personal am Empfang meistert souverän den Check In. Auch in den anderen Hotelbereichen begegnen uns ausschließlich Mitarbeiter, die ihren Fokus auf die Bedürfnisse der Gäste richten. Die Zimmer und Suiten erstrecken sich über das historische Gebäude und den modernen Anbau. Hier treffen berühmte Möbelklassiker auf zeitgenössisches Design. Panorama-Fenster und hohe Decken sorgen für lichtdurchflutete Räume und ein großzügiges Raumempfinden. Unterschiedliche Fotografien geben jeden Zimmer ein eigenes individuelles Flair. Sämtliche Hotelzimmer sind mit Schreibtisch, Regendusche, einem geräumigen Kleiderschrank mit separatem Schuhkabinett, interaktivem Full-HD-Entertainment System, kostenlosem W-LAN, Safe und Klimaanlage ausgestattet. Weitere Annehmlichkeiten sind: Docking Station für iPod und iPhone, 24-Stunden Zimmer Service, Shoeshine Service und kostenfreie Tageszeitungen.

- Dem Stil des Hauses angemessen bietet das Hotel Stue gleich zwei Restaurants: Das Abendrestaurant "5" (Cinco) - by Paco Pérez sowie das leger gehaltene Tagesrestaurant "The Casual". Während die Gäste im "Fine dining"-Bereich mit Blick in die Showküche die feinen molekular-mediterranen Speisen des katalanischen Meisterkochs Paco Perez genießen können, wird man im "The Casual" mit bodenständigen Tapas-Kreationen verwöhnt. Beide Restaurants bieten ein schöne Alternative zu den gängigen Hotelküchen, die man heute vielerorts geboten bekommt. Im Hotel Stue bekommt der Gast anstatt dem üblichen kulinarischen Pflichtprogramm eine Küche mit geschmacklichen Überraschungen und echtem Wiedererkennungswert.

-Auch die urgemütliche Hotelbar sowie der schicke moderne Spa-Bereich mit seinem 14 Meter langen Indoor Pool, einer Finnischen Glas-Sauna und Fitnessbereich mit neuesten Technogym-Geräten dürfte viele, die dieses Haus zum ersten Mal kennenlernen, davon überzeugen, beim nächsten Berlin-Aufenthalt in das Stue zurückzukehren.
br />Kontakt:
br />Hotel Das Stue
br />Drakestr. 1
br />10787 Berlin
br />10787 Berlin
br /> />Tel.: 08324 / 3117220
E-Mail: stay@das-stue.com
Internet: www.das-stue.com

Über den Varta-Führer:
Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MAIRDUMONT. Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.

-br/>VARTA-Führer GmbH-br/>Redaktion-br/>Zeppelinstraße 39-br/>73760 Ostfildern-br/>Tel. (0711) 45 02 182-br/>Fax: (0711) 45 02 185

/mailto: varta-fuehrer@mairdumont.com

vbr/> www.varta-guide.de

/mig src="http://www.pressrelations. de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=524035" width="1" height="1">

Pressekontakt VARTA-Führer 73760 Ostfildern

Firmenkontakt

VARTA-Führer

73760 Ostfildern

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MairDumont.Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.