**MEDIENMITTEILUNG**

me and all hotel ulm

**Arabisches Soulfood mit der ganze Familie: Neues Pop-up „Smalah“ im me and all hotel**

**Wenn am 01. August das neue Pop-up-Restaurant ins me and all hotel ulm einzieht, wird es trubelig – jedenfalls, wenn es nach den Betreibern Larbi und Christine Hatim geht. Denn der Name des neuen Lokals „Smalah“ bedeutet „große Familie” und spiegelt den Gedanken des gemeinsamen Essens in einer familiären Atmosphäre wider. Arabic Soulfood für jedermann – das ist die Idee dahinter.**

*Ulm, 1. August 2022.* „Die Menschen sollen in unserem Restaurant ganz ungezwungen zum gemeinsamem Essen zusammenkommen“, erklärt Larbi Hatim, der mit seiner Frau Christine Gastgeber im neue Pop-up-Restaurant des [me and all hotel ulm](https://ulm.meandallhotels.com/) sein wird. „Wir wollen im Smalah einfach und ehrlich arabisch kochen, lieber ausgesuchte und frische, besondere Gerichte als eine riesige Karte anbieten. Die Lebensmittel regional und saisonal - eben ein Restaurant für jedermann“.

Deswegen gibt es neben Hauptspeisen, typisch orientalischen Gerichten aus der Tajine wie dem Slow Lamb (lang gegartes Lamm mit eingelegten Gurken und Salzzitrone), auch ein breites Sortiment an sogenannten Mezzes, also Vorspeisen, die auf dem Tisch miteinander geteilt werden. Das wird sicher nicht schwer für die Gäste, denn wer kann bei Köstlichkeiten wie Qarnabit (Blumenkohl mit Mango und Granatapfel), Labneh (hausgemachter Frischkäse mit Minze) oder Mutabbal (Aubergine, Sesampaste und Granatapfel) schon die Finger bzw. Gabel bei sich lassen?

**Für jeden Gast das Richtige**

Die Speisekarte wird laufend saisonal angepasst und neben einem breiten Spektrum an veganen und vegetarischen Speisen werden Gerichte mit Fisch und Fleisch wie Jawaneh (Hähnchenflügel nach marokkanischer Art), Pastilla (marokkanische Blätterteigpastete, mit Hähnchen, Mandeln, Zimt) oder Ghambari (Wildgambas flambiert mit Raki) angeboten. Und bei den Nachtischen locken neben Leckereien wie Mouhalabieh (Milchcreme mit Rosenessenz und Nüssen) ebenfalls vegane Alternatien wie etwa Laglas (Brombeersorbet mit Rosen-Kokossahne und Mandelzigarre).

**Back to the roots**

Für Larbi Hatim ist dieser Schritt in die „Smalah-Familienküche“ im me and all hotel ulm nach der Schließung seines vorherigen, französischen Restaurants „Chez Sara“ eine echte Rückbesinnung zu seinen Wurzeln. Er stammt aus Marrakesch in Marokko, wo seine Vorfahren das bekannte Restaurant „Dar Essalam“ im Herzen der Stadt betrieben. Von dort hat er etwa das Rezept zum Couscous mit sieben Gemüsesorten übernommen: „Im Smalah vermischen sich meine Kindheitserinnerungen, meine Familiengeschichte, meine Erfahrungen und Reisen und ich kann sie auf eine kulinarische Art und Weise mit den Gästen teilen“, erzählt er voller Stolz. „Daher freue ich mich ganz besonders auf die Eröffnung im me and all hotel. Die Konzepte sind ähnlich: frisch, bunt, urban, für alle gedacht. Das passt perfekt!“.

**Love at first sight**

Das findet auch Hotelmanagerin Sarah Bartel: „Larbi und Christine haben uns bei einem Probeessen mit einem großen Aufgebot bei uns auf der Dachterrasse absolut überzeugt. Die Frische der Produkte und der Geschmack dieser qualitativ hochwertigen, arabischen Küche, bei der das gemeinsame Essen mit Freunden und Familie im Vordergrund steht - das hat uns sofort begeistert“. So war die Zusammenarbeit schnell besiegelt. „Gesellige Abende bei arabischen Mezze mit Freunden und guten Drinks aus der ÜBER Bar, dazu einen atemberaubenden Sonnenuntergang über Ulm – das wird ein toller Sommer!”, erwartet Sarah Bartel. Ihr persönlicher Favorit: „Das Hummus bi tahine und die Falafel mit eingelegter Gurke, frischer Minze und Tahine Sauce sind der Wahnsinn!“ Na, wenn das mal keine genußreichen und geselligen Sommernächte verspricht.

Das “Smalah” ist geöffnet Di-Fr von 12-14 Uhr und 18-22 Uhr sowie Sa & So abends von 18-22 Uhr. Tischreservierung empfohlen unter contact.ulm@meandallhotels.com. Die [Speisekarte](https://ulm.meandallhotels.com/menu.html) und alle Infos zum me and all hotel ulm finden sich auf <www.meandallhotels.com>

**me and all hotels**

Die me and all hotels sind die Zweitmarke der Lindner Hotels AG. Im Jahr 2015 von Andreas Krökel und Otto Lindner entwickelt, eröffnete das erste Haus im Oktober 2016 in Düsseldorf, im Jahr 2018 folgte der zweite Standort in Mainz, im Mai 2020 das dritte Haus in Hannover und im Juli 2020 in Kiel. 2021 hat in Ulm das südlichste Hotel der Marke eröffnet und im Frühjahr 2022 das zweite Düsseldorfer me and all hotel im Stadtteil Oberkassel. Im Jahr 2017 wurde zusammen mit der Hanseatic Group die me & all Hotels GmbH gegründet, um das Wachstum der neuen Boutique-Marke deutlich zu beschleunigen. Es sind bereits weitere Verträge für me and all hotels in zentralen Lagen der Städte Stuttgart, Leipzig und Düsseldorf unterschrieben. Die me and all hotels sprechen mit ihrem urbanen, lässig-ungezwungenen Flair und der nachhaltigen Ausrichtung vor allem City- und Business-Traveller sowie Urban Locals an, die Leben, Arbeiten und Kommunikation in sympathischer Atmosphäre verbinden möchten. Nonchalantes Herzstück der Hotels ist die offene Verschmelzung von Check-in, Bar, Lounge und Coworking Cornern. Vintage-Möbel, Accessoires mit Augenzwinkern und neueste technische Ausstattung verbinden dort Funktion und Finesse, Professionalität und Individualität, Luxus und Gemütlichkeit. Die local heroes, lokale Partner aus Gastronomie, Musik, Kunst und Start-Ups, sorgen mit Pop-Up-Kitchens, unterschiedlichsten Events und nachhaltigen Produkten für immer neue, individuelle Erlebnisse.

**Weitere Informationen:** <https://meandallhotels.com/>

**Für den kleinen Nachrichtenhunger:** <https://twitter.com/meandall_hotels>

**Neuigkeiten gibt es auch auf:** [www.facebook.com/meandallhotels/?fref=ts](http://www.facebook.com/meandallhotels/?fref=ts)

**Wer mehr sehen will:** <https://www.instagram.com/meandallhotels/>

**Unternehmenskommunikation me and all hotels:**

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@meandallhotels.com

Lisa-Marie Bille (Manager Public Relations)

Fon: +49 162-2444707

Mail: lisa.bille@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf