



Fotos: Andreas Schmitter

TOPFGUCKER

UpTown Sky Lounge & Restaurant

INNSIDE Aachen
Sandkaulstraße 20
Dinner/Drinks: Di. bis Do.,
18 bis 23 Uhr, Fr./Sa. bis
1 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
Frühstück: Mo. bis Fr., 6.30
bis 10 Uhr, Sa., 7 bis 11 Uhr,
So., 11.30 bis 14 Uhr.
Telefon: 02 41/51 03 70
www.uptown-aachen.de

Wohnzimmer mit Aussicht

Hoch über den Dächern der Stadt punkten Kreativität, Kulinarik und klasse Events.

Das Wohnzimmer der Stadt zu sein, das allen Aachenerinnen und Aachenern offen steht: Dieses Ziel hat sich das junge Team rund um Thomas Heinemann (Foto, l.), Hotelmanager des INNSIDE by Meliá Aachen, auf die Fahnen geschrieben. Zu kaum einer anderen Location passt diese Bezeichnung besser als zum *UpTown Sky Lounge & Restaurant* auf der fünften Etage des Vier-Sterne-Hauses an der Sandkaulstraße. Mit einem großartigen Blick auf Dom und Rathaus punkten nicht nur die Dachterrasse mit Lounge-Charakter, sondern dank großer Panoramafenster auch die Innenräume des Restaurants.

Lange Zeit war auch hier *Corona-Schlummern* angesagt, doch nun möchte die neue Crew endlich voll durchstarten. Neben Thomas Heinemann, der seit gut zwei Jahren für das Haus verantwortlich ist, ist im vergangenen Jahr Kevin Lautsch (Foto, r.) als Küchenchef hinzugestoßen und bringt mit kreativen kulinarischen Ideen frischen Wind in die alle drei Monate wechselnde Speisekarte. Gemeinsam mit Eventmanager Michal Bolesta (Foto, 2. v. l.) und Restaurantleiterin Alexandra Bohn (Foto, 2. v. r.) wird derzeit viel geplant und auf die Beine gestellt, besonders im Eventbereich: Zusätzlich zu den regelmäßig stattfindenden DJ-Abenden am Samstag sind wieder *Acoustic Nights* mit Livemusik wechselnder Künstler, After-Work-Sausen und spannende Special-Events in Vorbereitung. Veranstaltungen, auf die sich jeder Öcher freuen kann – ob bei einem Absacker auf der beeindruckenden, gemütlichen Dachterrasse oder beim leckeren Menü von der internationalen, leicht asiatisch angehauchten Speisekarte.

Apropos jeder Öcher: Genau das ist die Zielgruppe, die das junge, dynamische Team ansprechen möchte. „Wir wollen für jedermann da sein. Der Aachener Studi kann gerne vorbeikommen, aber auch die Ü70-Generation ist herzlich willkommen“, lädt der 37-jährige Hotelmanager zu einem Besuch im *UpTown* ein. Zum Beispiel zu Ostern: Denn während der Feiertage wird am Sonntag ein köstlicher Osterbrunch kredenzt und am Montag ein langschläferfreundliches Frühstück angeboten. Die perfekte Gelegenheit, die Location und das sympathische Team einmal näher kennenzulernen – ganz bequem!

KÜCHENCHEF KEVIN LAUTSCH EMPFIEHLT:

UpTown Gua Bao Buns



Zutaten für vier Personen:

Gua-Bao-Burger-Buns (Asia-Shop), 1 unreife Papaya, 1 Karotte, 5 Knoblauchzehen, 3 rote Chilischoten, 8 Kirschtomaten, 2 Bio-Limetten, 3 EL Fischsoße, Palmzucker (oder brauner Zucker), 50 g Erdnüsse, 1,2 kg Schweinebauch ohne Schwarte, 1 Stück Ingwer, Sojasauce, Apfelessig, Honig, Sternanis.

Zubereitung:

Schweinebauch: 3 Knoblauchzehen halbieren, Ingwerscheiben schneiden. 1 Liter Wasser erhitzen, Knoblauch, Chili, Ingwer, 1 EL Apfelessig, 2 TL Honig hinzugeben. Schweinebauch rein und zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 2 bis 3 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Aus 50 ml Sojasauce, 30 ml Honig, 1 TL Apfelessig, 1 EL braunem Zucker, 1 geschnittenen Chilischote und 1 Stück Sternanis eine Glasur anrühren. Den Schweinebauch aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Wok Öl erhitzen und das Fleisch ca. 5 bis 10 Minuten von beiden Seiten anbraten, bis es schön knusprig ist. Nun die Glasur in die Pfanne geben und den Schweinebauch darin wenden.

Salat: Papaya halbieren und entkernen. Papaya und Karotte schälen, in Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen, Tomaten halbieren, 2 Chilischoten in Streifen schneiden. Alles in eine große Schüssel geben und gut andrücken. Limetten vierteln und Saft in eine Schüssel pressen. Fischsoße und Palmzucker hinzufügen. Papaya- und Karottenstreifen in Schüssel geben und gut durchmischen. 30 Minuten ziehen lassen. Abschließend die Gua Bao Buns mit dem Salat und dem Schweinebauch befüllen.