

PRESSEKIT

ZUM RELAUNCH VON »THE DRUNKEN DRAGON BAR« IM JUNI 2020

»THE DRUNKEN DRAGON BAR« IS BACK

nach langen Wochen des Lockdowns öffnet **»THE DRUNKEN DRAGON BAR«** oder kurz **»DDB«** endlich wieder ihre Pforten – **natürlich mit Hygienekonzept**. Allerdings ist sie kaum wieder zuerkennen. Die Betreiber haben den ungewollten Stillstand genutzt für eine **dynamische Erneuerung**. Und so – freilich ohne die soliden Wurzeln ihrer Erfolgsstory zu kappen, – **ein brandneues Konzept aus der Taufe gehoben**.

FRISCH ÜBERARBEITET: DIE LOCATION

Dunkle, in asphaltgrau gehaltene Wände und Decken verwischen die Wahrnehmung von Ecken, Kanten und räumlicher Begrenzung. So wurde die Voraussetzung geschaffen für die zentrale, gestalterische Maßnahme:

Eine »abenteuerliche Installation« aus vintage Reklamekästen, skurrilen Werbe-Skulpturen, Symbolen, Kunst und moderner Technik verteilt sich schwungvoll im gesamten Gastraum – zusammengehalten durch den geschickten Einsatz von **Licht in all seinen Aggregatzuständen**. Brillant auflösende Screens, altersschwache Leuchtflächen, vergilbte Werbebanner, lebhaftes Neonlicht oder halb im Verborgenen rot glühende Kanjis mit noch zu entschlüsselnder Bedeutung geben dem Raum eine neue Dimension. **»We are not in Munich any more.«** Das Werk des Künstlers **NIKOLAUS KELLER!** Zu ihm später mehr.

Zurückhaltende, punktuelle Beleuchtung an Bar und Tischen komplettiert die Lichtführung. Materialien wie naturbelassenes Holz, Leder oder geschichtsträchtige Eichenbalken erden das unkonventionelle Konzept und bilden eine harmonische Allianz.

Kaum durch die Tür, offenbart sich dem Gast eine andere Welt: atmosphärisch dicht und voll neuer Eindrücke, bunt und kurios. Vieles ist auf den ersten Blick garnicht zu fassen und so gibt es selbst beim 2. und 3. Besuch jede Menge zu entdecken. Zugleich werden auch lieb gewonnene Bilder, Erinnerungen oder Sehnsüchte abgerufen, etwa an die **Futtergasse in Seoul, Korea. Ein Nighttime China Town. Oder Bangkoks pulsierende Big-City-Vibes.**

Und spätestens **im sinnlichen Zusammenspiel mit der duftenden, aromatischen Küche** – den Gerüchen, dampfenden Baos, Suppenschüsseln und knusprigen Händl auf dem Tisch – **schließt sich der Kreis.**

BEST OF & NEU: FOOD AND DRINKS

Sharing is caring, und so ist »Family Style« weiterhin die allerbeste Wahl für den Gast.

»**THE DRUNKEN DRAGON BAR**« ist außerdem berühmt für ihre fantastischen Dumpings und Dim Sum und so findet sich auf der Speisekarte weiterhin eine »Best of«-Auswahl. Ergänzt wird dieses Sortiment durch neue kreative Gerichte, wie den **KIMCHI AND SPRING ONION PANCAKE**, mit bestem Livar Klosterschwein zubereiteter **STICKY RED COOKED PORK BELLY** oder Verheißungsvolles wie **»OMG« SPICY FRIED SHRIMPS**.

Der eigentliche Star und neues Signature Food ist jedoch das:

NEU: »DDB FRIED CHICKEN«

– nach koreanischer Art zubereitetes, knusprig gebackenes Hähnchen in den unterschiedlichsten, spannenden Variationen: Da gibt es **»KOREAN CHICKEN«** mit Sticky Chili Sauce, das **»KATHOEY CHICKEN«** mit Zitronengras, Chili, Koriander, Limette und Erdnüssen oder das opulente **»HONEY BUTTER CHICKEN«** mit Yuzu und Kürbiskernen. Je nach Laune oder Vorliebe kann man wählen zwischen **knusprig gebackenen Hähnchenteilen am Knochen (der beliebte Klassiker)**, **»POPCORN CHICKEN«**, das sind mundgerechte Stücke aus dem extra saftigen Fleisch der ausgelösten Keule, oder zarte Brustfiletstücke in knusprigem Mantel. Beste Qualität und vor allem die besondere Zubereitung macht dieses **Crispy Chicken** so unvergleichlich saftig, würzig und knusprig zugleich. Ein wunderbar zartes, **gekochtes Hühnchen** ist als leichte Alternative im Angebot.

Abgerundet wird das kulinarische Programm durch eine überzeugende Selektion **neu konzipierter Drinks**, aber auch Klassiker sind natürlich weiterhin zu haben. Die **Weinauswahl ist sorgfältig** abgestimmt auf die Speisen und es ist nun sogar ein **süffiges, asiatisches Bier** zu haben.

NEU: TAKE AWAY

Eine der zentralen Aufgaben der neuen **»THE DRUNKEN DRAGON BAR«** ist es, den Herausforderungen der momentanen Krise erfolgreich zu begegnen.

Das **»DDB FRIED CHICKEN«** ist hervorragend auch für das **To-go-Geschäft** geeignet, **da es durch das Verpacken und die Zeit für den Transport kaum leidet**. Flankiert von einer verlockenden, breiten Auswahl aus dem Angebot ist ein attraktives Take-away-Konzept für tags und abends auf den Weg gebracht: Es ist ausgestattet mit **hochwertiger, nachhaltiger Verpackung**, einer **professionellen Bestell-Webseite** und in Kürze gibt es auch eine kinderleicht zu nutzende **Bestell-App** für iOS und Android.

NEU: ÖFFNUNGSZEITEN – JETZT AUCH MITTAGS OFFEN

Ab sofort ist »**THE DRUNKEN DRAGON BAR**« auch tagsüber für ihre Gäste da. Die aktuellen Zeiten sind:

Montag bis Samstag: 11.30 bis 14.00 Uhr / 18.00 bis 22.00.

Sonn- und Feiertags bleibt das Lokal vorerst geschlossen.

Da sich im Moment immer wieder Anpassungen der behördlichen Vorgaben ergeben, empfehlen wir die

Reservierung über unserer Webseite www.thedrunkendragonbar.de

Auch der Take Away steht mittags selbstverständlich zur Verfügung. Die neue **Bestell-Webseite** takeaway.thedrunkendragonbar.de ermöglicht **praktische Vorbestellungen**.

NEU: DAILY PRIX-FIXE LUNCH

Mittags gibt es zusätzlich zum umfangreichen Angebot der Karte ein günstiges **Lunch-Angebot zu attraktiven 10,50 €**. Dabei werden immer wieder neue Kreationen geschnürt aus bekannten DDB Klassikern, Signature Dishes und tagesaktuellen Angeboten.

WIE IMMER: SELBSTBEWUSST & MARKANT

Mit dieser soliden Ausstattung und geädelt mit dem ikonischen Logo aus der Hand des Künstlers

»**BOY KONG**« etabliert sich das »**DDB TAKE AWAY**« selbstbewusst und markant im aktuell recht unübersichtlichem Strudel beliebiger Angebote.

DER KÜNSTLER: »NIKOLAUS KELLER«

Never change a winning Team – nie war diese Aussage zutreffender. Der unglaubliche Münchner Künstler »**NIKOLAUS KELLER**« hatte seine Energie geladenen, kreativen Finger bereits maßgeblich bei der kunstvollen Ausstattung des »**The Hutong Club**« im Spiel. Und auch »**The Drunken Dragon Bar**« trägt erneut stolz seine unverkennbare Signatur.

Die Welt des Nikolaus Keller ist so fantastisch wie kraftvoll – von mystisch, irgendwie verwunschen bis leicht frivol. Augenzwinkernd bevölkern leicht lasterhafte Putten, herausfordernde Skulpturen und visionäre Malereien **nicht wenige Adressen der Münchner Bar- und Club Szene**. Scheinbar grenzenlos ist die Skala des Machbaren und Möglichen – nimmermüde Schaffenskraft, uneitle Leidenschaft. **Ein heimliche Institution!**

CHRISTIAN RIBITZKI

Gesellschafter, Geschäftsführer, Patron und kreativer Kopf des Konzepts

geboren am 30. August 1966

1990 – 1993 | Küchenchef im Cafe Wienerplatz, München

1993 – 1994 | Küchenchef im Cafe Puck, München

1994 – 1999 | Küchenchef im Cafe Atlas, München

1999 – 2013 | Küchenchef und Mitbetreiber der Eisbach Gaststätten GmbH, München

Seit 2015 Geschäftsführer und Küchenchef »The Hutong Club«, seit 2016 ebenso in »The Drunken Dragon Bar«

MISSION STATEMENT »HUTONG GASTRONOMIE GMBH«

Die »Hutong Gastronomie GmbH« bringt moderne, chinesisch inspirierte Küche nach München und zeigt den Münchnern was wirklich in der chinesischen Küche steckt.

MISSION STATEMENT »THE DRUNKEN DRAGON BAR«

Progressive, chinesisch und koreanisch inspirierte Küche und ausgefallene Drinks!

Lustvoll, Experimentierfreudig und Frisch!

Weit jenseits des Gewöhnlichen, ganz nah bei Deinen Sinnen!

Step In and Meet The ~~Dragon~~ Chicken!

ALLE INFORMATIONEN UND BILDER finden Sie auch unter www.hutong/pr

oder senden Sie uns eine eMail an: christian@hutong.de

KONTAKT

Hutong Gastronomie GmbH

»THE DRUNKEN DRAGON BAR«

Müllerstraße 51

80469 München

eMail: christian@hutong.de

Internet: www.thedrunkendragonbar.de

Take Away: takeaway.thedrunkendragonbar.de

Instagram: www.instagram.com/the_drunkendragon_bar

Facebook: www.facebook.com/drunkendragonbar