



## Presse – Information

### Das Herzblut St. Pauli feiert 10-jährigen Geburtstag

*Hamburg, Februar 2012.* Eigentlich wird im Herzblut St. Pauli auf der Reeperbahn jeden Tag gefeiert. Gehört das Restaurant und die Bar doch zu den angesagtesten Party-Locations in Hamburg. Doch am 7. Februar 2012 gibt es einen besonderen Grund zu feiern, denn das Herzblut St. Pauli wird 10 Jahre alt. Seit der Eröffnung im Februar 2002 gilt das Herzblut St. Pauli – ein Projekt der Gastro Consulting SKM GmbH - als Vorreiter gepflegter „Wohlfühl- und Erlebnisgastronomie“ im Stadtteil St. Pauli. Die Vision war ein Leuchtturm der Gastlichkeit, der Licht in das Dunkel an einen Ort trägt, der lange Zeit von Gewalt, Prostitution, Glückspiel und Verwahrlosung geprägt war. Zusammen mit dem amerikanischen Stardesigner Jordan Mozer haben sich die Macher beim Herzblut-Design von der Idee einer rustikalen Traditionskneipe, ja eines schlichten Vereinslokals leiten lassen, und diese Idee dann frei interpretiert. Wer einen Blick in die Küche des Herzblut St. Pauli wirft, wird vom leidenschaftlichen Treiben der Küchencrew tief beeindruckt sein. Hier wird noch frisch und vor allem selbst gekocht. „Regionale Gerichte und internationale Klassiker bilden den Kern unserer bodenständigen Küche. Eine Versuchung sind auch unsere raffinierten Cocktails wert, die unsere geschulten Barkeeper im Herzblut mixen. Wie in der Küche wird auch hier auf hochwertige Grundstoffe sowie Markenspirituosen großen Wert gelegt“, erklärt Geschäftsführer Dirk Kreuzer (43).

Nun wird das Herzblut St. Pauli 10 Jahre alt. Ein Anlass für Kreuzer und sein Team, das Jubiläum gebührend zu feiern und die Gäste bei freiem Eintritt zur großen Geburtstagssause einzuladen. Die Party steigt am 7. Februar ab 19.00 Uhr und hält jede Menge Überraschungen bereit. Hans Albern entführt die Gäste in seine schräge bunte Partywelt und präsentiert das Beste aus 10 Jahren Herzblut St. Pauli. Und wer das Herzblut kennt, der weiß, dass zu einem solchen Anlass die heißen Tanz-Shows und Men-Stripps nicht fehlen dürfen. Darüber hinaus empfängt und begleitet Mr. Bean (Double) die Gäste durch den ganzen Abend. Der Spaßfaktor bei der Reise durch das erste Jahrzehnt voller Herzblut ist also garantiert.

Fast von Beginn an betreibt Geschäftsführer Dirk Kreuzer das Herzblut St. Pauli in Hamburg. Sein Interesse für die Gastronomie begann früh: Dank seines Vaters hatte Kreuzer schon sehr früh die Gelegenheit in die Gastronomie zu schnuppern. Da auch dieser Vollblutgastronom ist, durfte er sich schon als kleines Kind hinter dem Tresen als Gläserpüler probieren. Mit 15 Jahren begann er seine Karriere im Block House Othmarschen. Nach dem Abitur traf er die bewusste Entscheidung, in



die Fußstapfen seines Vaters zu treten. Er lernte Hotelkaufmann im damals neu eröffneten 4-Sterne-Superior-Airport Hotel Hamburg, um nach der Lehre in den elterlichen Betrieb „Die Gastronomie im Hafenk-Club Hamburg e.V.“ einzutreten. Mit der Familie folgte ein weiteres Restaurant sowie das 3-Sterne-Superior-Hotel Kreuzer in Wedel, und im September 2002 dann die Geschäftsführung des Herzblut St. Pauli. Seit mehr als 27 Jahren ist Dirk Kreuzer nun als Gastronom tätig und bereut diese Entscheidung zu keinem Zeitpunkt. Auf die Frage nach dem Erfolgskonzept des Herzblut St. Pauli antwortet Kreuzer spontan: „Wir haben es geschafft, die Menschen zusammen zu bringen, die das Herzblut St. Pauli zu dem gemacht haben, was es heute ist: ein Ort, an dem zufriedene Mitarbeiter den Traum von Gastlichkeit leben, wie wir ihn uns alle wünschen. Ein Platz der Herzlichkeit, der Freundschaft, der Kameradschaft und des Lichts.“

**Pressekontakt**

Gastro Consulting SKM GmbH  
Sandra Schreiber  
Clemens-Schultz-Str. 3  
20359 Hamburg  
Fon: +49 (0)40 – 530 23 12 58  
[schreiber@gastroconsulting.de](mailto:schreiber@gastroconsulting.de)