

# TELEGRAPHENAMT

PRESSEMITTEILUNG

## **Das neue Hotel Telegraphenamnt in Berlin Mitte ist Treffpunkt für Locals und Globals**

**Berlin, 18. November 2022.** Ab sofort hat das Hotel Telegraphenamnt in Berlins historischer Mitte geöffnet. Das ehemalige Haupttelegraphenamnt zwischen Oranienburger Straße und Bode-Museum wurde ab 1910 errichtet und 1916 als teuerster Postbau Deutschlands mit modernster Technik eröffnet. Nach aufwendiger Sanierung kehrt der einstige kommunikative Knotenpunkte Berlins nun als Hotel mit 97 Zimmern und Suiten, Eventflächen, Restaurant und Bar zurück.

Schon die großzügige Auffahrt gegenüber des Monbijouparks beeindruckt. Statt der klassischen Lobby empfängt den Gast ein offen gestalteter Raum mit Pflanzen, gemütlichen Bänken und der originalen Rohrpostanlage. Hier befindet sich – wie schon vor über 100 Jahren – der kommunikative Knotenpunkt des Hotels. Die Atmosphäre ist offen und lebendig. Zur Begrüßung gibt es ein Getränk von der angrenzenden Bar oder einen Snack aus der hauseigenen japanischen Bäckerei & Sushi Bar. Der Check-in erfolgt mit dem iPad – ganz entspannt während des Drinks oder auf dem Weg zum Zimmer.

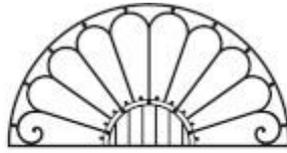
### **Wohlfühlen im historischen Ambiente**

Das Hotel verfügt über 97 Zimmer und Maisonetten (zwischen 21 und 140 Quadratmetern) als Rückzugsorte in der Metropole. Die Gestaltung der Innenräume ist beeinflusst vom Berlin der 1920er Jahre, der Geschichte des Hauses und dem aktuellen Lebensgefühl der Stadt. Die originalen Gebäudeelemente wie die historischen Säulen, Kappendecken in den Zimmern sowie die freigelegten Ziegelsteinwände wurden in das moderne Interior Design integriert. Den besonderen Blick auf Berlin gibt es aus den Zimmern zum Monbijoupark: mit Aussichten auf den Fernsehturm und das Rote Rathaus. Ein besonderes Wohnerlebnis bieten die sieben Maisonetten mit 4,30 Meter hohen Decken und bodentiefen Fenstern.

### **Restaurant ROOT**

In der Küche vom ROOT stehen unverfälschte, hochwertige Produkte und der kreative Umgang mit ihnen im Vordergrund. Die Karte setzt sich aus verschiedenen Erfahrungshorizonten zusammen. Neben Sushi-Spezialitäten serviert das Team Gerichte aus unterschiedlichen Teilen der Welt. Keine Fusion, keine Trends, stattdessen zurück zur Wurzel – zur "ROOT" – des Geschmacks.

Root and Japanese Style: Bei den Sushivarianten, ob kreativ im Root Style oder in der klassischen japanischen Tradition, liegt der Fokus auf Handwerk – und Teamarbeit: Bei der Entstehung arbeitet ein Sushi-Meister, der für das Küchenteam gewonnen wurde, eng mit



# TELEGRAPHENAMT

dem Kreativkopf des Restaurants, der unter anderem zwei Jahre im Restaurant „Hangar 7“ kochte und von 14 der besten Köche der Welt lernte. So bringt jeder Koch seine Geschichte und Leidenschaft mit auf den Teller.

## **Bar ROOT**

Gleich neben dem Restaurant befindet sich die dazugehörige Bar, in der die Liebe zum Produkt und dessen Herkunft konsequent fortgeführt wird. So wird zum Beispiel das Tonic Water nach hauseigenem Rezept hergestellt. Klassische Handwerkskunst trifft auch hier auf Kreativität und Persönlichkeit des Bar-Teams, die mit einem unverwechselbaren Mix aus Gerüchen, Geschmäckern, Erfahrung und Feingefühl den perfekten Übergang vom Dessert in die Berliner Nacht schaffen.