

Presseinformation

23. Januar 2026



Neueröffnung am 29. Januar 2026: ALEX Hamburg am Rothenbaum

Endlich ist es so weit: ALEX eröffnet am Rothenbaum Zweiter ALEX-Betrieb in der Hansestadt präsentiert ab 29. Januar neues Design-Konzept

Hamburg/Wiesbaden. – Am 29. Januar geht das neue „ALEX am Rothenbaum“ an den Start. Ursprünglich war die Eröffnung bereits vor Weihnachten geplant, musste jedoch aufgrund von Verzögerungen bei den Umbauarbeiten verschoben werden.

„Wir freuen uns sehr, nun endlich aufmachen zu können“, sagt Bernd Riegger, Geschäftsführer der Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Betreiberin der ALEX-Gruppe. „Rothenbaum und Harvestehude sind lebendige, urbane Viertel mit hoher Aufenthaltsqualität – genau der richtige Ort für unser Ganztageskonzept.“

Zwei ALEX-Standorte in Hamburg

Nach dem Aus im Alsterpavillon im Oktober 2025 ist ALEX nun mit dem Restaurant an der Rothenbaumchaussee 78 wieder mit zwei Gastronomien in Hamburg vertreten. Neben dem neuen Standort betreibt die Gruppe bereits seit 2019 erfolgreich das ALEX Überseebrücke direkt an den Landungsbrücken.

„Beide Restaurants stehen für unterschiedliche Facetten der Stadt“, so Bernd Riegger. „An der Überseebrücke genießen unsere Gäste maritimes Flair mit Blick auf den Hafen, an der Rothenbaumchaussee quirliges, urbanes Leben in unmittelbarer Nähe zum berühmten Tennisstadion. Gemeinsam zeigen sie, wie vielfältig Hamburg ist – und wie gut sich ALEX in diese Vielfalt einfügt mit seiner emotionalen, gastronomischen Erlebniswelt, die bereits um 8.00 Uhr morgens mit dem einzigartigen ALEX-Frühstücksbuffet beginnt und erst spät abends endet.“

Offenes, urbanes Ambiente am Rothenbaum

Das „ALEX am Rothenbaum“ im von Sir Norman Foster designten Multimedia Centre Rothenbaum, bietet auf rund 260 Quadratmetern Gastraumfläche etwa 180 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere rund 150 Plätze auf der Außenterrasse. Im Zuge des aufwendigen Umbaus des ehemaligen „Bolero“-Restaurants und der angrenzenden Gewerbefläche wurde auch die Fensterfront komplett erneuert. Die aufschiebbaeren, deckenhohen Fenster sorgen jetzt für eine lichtdurchflutete, offene Atmosphäre und verbinden den Innenraum mit dem Außenbereich.

Rund 1,7 Millionen Euro hat MABG in die Gestaltung seines 42. deutschen ALEX-Betriebes investiert und ein Ambiente geschaffen, dessen raffiniertes Interieur perfekt mit der Transparenz der modernen Gebäudearchitektur harmoniert.

Urban Living: Neues Design für Hamburg

„Nach München und Dresden ist Hamburg erst die dritte Stadt in Deutschland, in der wir ALEX in zwei unterschiedlichen Designs präsentieren: mediterranes Ambiente an der Überseebrücke und am Rothenbaum das neue Urban Living-Design, das mittelfristig in allen Outlets umgesetzt werden soll“, so Riegger.

Das „Urban Living“-Interieur-Konzept vermittelt urbanes Flair, Lässigkeit, Entspanntheit und Willkommenskultur. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Pflanzen und eine harmonische Farbgestaltung spielen dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- und Senftöne dominieren. Bunte Akzente setzen das Mobiliar sowie ausdrucksstarke Artworks und großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints.

Urlaub vom Alltag bieten, positive Emotionen wecken und den Gästen das Gefühl vermitteln, dass ihnen das ALEX ein Stück weit gehört und sie es als zweiten Wohlfühlort neben dem Zuhause betrachten – das ist die bewährte Markenphilosophie. Sie zeigt sich in vielen liebevollen Details, Artworks mit lokalen Motiven oder ausgefallenen Deko-Elementen. Eine gekonnt kuratierte Stilvielfalt schafft den Eindruck einer gemütlichen Wohnwelt. ALEX inszeniert dabei auch Industrial Design, kombiniert Holzböden mit Mosaikfliesen, paart Fauteuils in Samtoptik und floralen Dessins mit filigranen Loungesesseln oder hohen Bistrostühlen an kommunikativen „Communal Tables“. So entsteht aus unterschiedlichen Verweilzonen – in denen garantiert jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsort findet – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte zu jeder Tageszeit wieder anders in Szene gesetzt wird.

Ganztägiges Gastronomiekonzept ohne Ruhetag

Getreu seinem Motto „Frühstück – mittags – abends – immer!“ versteht sich ALEX als unkomplizierte Fullservice-Erlebnisastronomie – ein modernes Ganztageskonzept für Menschen aller Alters- und Zielgruppen, als einen anspruchsvollen – täglich (ohne Ruhetag) geöffneten – Hybriden aus Restaurant, Café, Bistro und Bar mit Stadtwohnzimmer-Charakter.

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist entsprechend vielfältig. Jeden Morgen erwartet die Gäste ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das sich am Wochenende und an Feiertagen zum Brunchbuffet erweitert. ALEX ist damit (außerhalb der Hotellerie) Marktführer im deutschen Morgengeschäft. Für das Mittag- und Abendessen stehen von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzel, Burger, regionale und Crossover-Spezialitäten vielfältige Gerichte zur Auswahl. Die Karte ist international und bietet von deutscher und regionaler über asiatischer bis hin zu französischer Küche für jeden Geschmack etwas – und das bis zum Ladenschluss! Nachmittags locken Kaffee & Kuchen und am späteren Abend kommen Cocktail-Fans auf ihre Kosten.

Gastgeber mit Herz



Ein Großteil des rund 60-köpfigen Teams stammt aus dem ALEX im Alsterpavillon, ebenso wie Betriebsleiter Reza Hesse (56). Der erfahrene Gastronom ist bereits seit 1998 bei der MABG beschäftigt und verantwortet als District Manager North auch das ALEX Überseebrücke. „Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und einem großen Herzen für Hamburg. Wir möchten ein Ort sein, an dem sich die Menschen aus dem Viertel genauso wohlfühlen wie Besucherinnen und Besucher der Stadt“, so Hesse. „Ein Platz für jede Tageszeit – offen, herzlich und entspannt.“

ALEX Hamburg am Rothenbaum auf einen Blick

- Adresse: Rothenbaumchaussee 78, 20148 Hamburg
- Kontakt: ALEX-Hamburg-am-Rothenbaum@dein-alex.de
- [Webseite](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)
- Öffnungszeiten: Mo-Do 8.00-23.00 Uhr, Fr/Sa 8.00-24.00 Uhr, So/Fei 9.00-23.00 Uhr
- Frühstückszeiten: Mo-Fr 8.00-12.00 Uhr, Sa 8.00-13.00 Uhr
- Brunchzeiten: So/Fei 9.00-14.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung: Reza Hesse

Weitere Infos über:

www.dein-alex.de | www.facebook.com/alexgastro | www.instagram.com/dein_alex/

Redaktionshinweise:

Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt in der Mitchells & Butlers [Pressebox](#) heruntergeladen werden. Die Innenaufnahmen zeigen bestehende ALEX-Betriebe im typischen „Urban Living“-Design. Aktuelle Fotos vom Baufortschritt und vom fertigen Betrieb (ab 29.1.) werden laufend in der Pressebox bereitgestellt.

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX oder ©ValuesRealEstate
(Hash)tags: @dein__alex | @alexgastro | #deinAlex

Pressekontakt:

SvdH PR | Public Relations & Kommunikation

Sabine von der Heyde, Anke Brunner

Drosselweg 45, D - 85667 Oberpframmern (bei München)

Tel.: +49 (0)8093-999931-0 | E-Mail: info@SvdH-PR.de

Mitchells & Butlers Germany GmbH

Bernd Riegger (Geschäftsführer)

Adolfstraße 16, D - 65185 Wiesbaden

Tel: +49 (0)611-160580 | E-Mail: info@mabg.de

Über Mitchells & Butlers (ALEX, Brasserie, Miller & Carter)

Mitchells & Butlers plc. wurde 1898 gegründet. Der führende Betreiber von Pubs und Restaurants in Großbritannien (rund 1.700 Outlets, u.a. Marken wie All Bar One, Miller & Carter, Vintage Inn, Toby Carvery) verzeichnete 2025 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,71 Mrd. Pfund (i.Vj. 2,61 Mrd.). 1999 wurde die deutsche ALEX-Gruppe übernommen und seither kontinuierlich ausgebaut. Für das Management dieses innovativen Freizeitgastronomie- und Fullservice-Konzeptes zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich. Unter ihrer Ägide werden auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben. Die MABG erwirtschaftete 2025 (z. 31.12.) einen Netto-Umsatz in Höhe von rund 130 Mio. Euro. Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze.

www.dein-alex.de | www.facebook.com/alexgastro | www.instagram.com/dein_alex/

www.deine-brasserie.de | www.instagram.com/deinebrasserie/

www.millerandcarter.de | www.instagram.com/millerandcarter_frankfurt/

Standorte: 42 ALEX, 3 Brasserien, 1 Miller & Carter Steakhouse in 36 deutschen Städten: Aachen, Berlin (2), Bielefeld, Braunschweig, Bremen (2), Chemnitz, Dortmund, Dresden (2), Düsseldorf, Frankfurt (3 ALEX, 1 Brasserie, 1 Miller & Carter), Fürth, Gütersloh, Hamburg (2), Karlsruhe, Kassel, Koblenz, Leipzig, Ludwigshafen, Magdeburg, Mainz, Mülheim a.d.R., München (2), Münster (Brasserie), Nürnberg, Oberhausen, Osnabrück, Paderborn, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken (1 ALEX, 1 Brasserie), Solingen, Sulzbach/Main-Taunus-Zentrum, Weil am Rhein, Wiesbaden, Zwickau

ALEX-Betriebe in Vorbereitung: ALEX Augsburg (Eröffnung voraussichtlich im Mai 2026)

Auszeichnungen

- Als „**Bester Ausbilder 2024**“ in der Gastronomiebranche wird ALEX vom Handelsblatt gekürt (Oktober 2024). In der Studie „**Deutschlands Begehrteste Arbeitgeber**“ (FAZ/ServiceValue, 2023 und 2025) ist ALEX im Bereich Gastronomie gelistet und wurde von Focus/Deutschland Test im Sektor Systemgastronomie als „**Deutschlands bester Ausbildungsbetrieb**“ ausgezeichnet (März 2024). Vom Focus wird ALEX in der Sparte Systemgastronomie zum „**Arbeitgeber des Jahres**“ gewählt (Dezember 2025 und 2024) und belegt in der „**Beste Arbeitgeber Deutschlands**“ Umfrage von STERN und Statista aufgrund von Mitarbeiterbefragungen in der Gastronomiesparte 2021 und 2020 den besten Platz (trotz Corona-Krise). Der Focus/Deutschlandtest bestätigt Mitarbeitenden im Unternehmen „**Top Karriere Chancen**“ (September 2023, 2024, 2025), „**Beste Jobs mit Zukunft**“ (September 2020) und zeichnet ALEX als Branchensieger mit dem Siegel „**Höchste Fairness im Job**“ aus (Februar 2020). In den F.A.Z. Institut-Studien „**Höchste Mitarbeiterentwicklung**“ und „**Top Employer for Talent Growth 25**“ (beide Januar 2025) konnte ALEX ebenfalls punkten und wurde in der Studie „**Deutschlands Ausbildungs-Champions 2025**“ zum Branchensieger in der Systemgastronomie gekürt.
- „**Familienfreundlichstes Unternehmen**“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige, jährliche Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue bis 2022) – Sieger, Gold- oder Silberrang jährlich von 2013 bis 2022.
- „**Service Champion**“ ist ALEX im WELT-Ranking (Oktober 2025, 2024, 2021 und 2020). „**Top Service-Qualität 2023/2024**“ in der Rubrik Restaurants mit Fullservice wurde ALEX nach einer Studie von TestBild/ComputerBild/Statista im September 2023 bestätigt.
- ALEX ist laut Studie von Focus/Deutschland-Test „**Unternehmen des Jahres 2026**“ (Januar 2026) und gehört zu „**Deutschlands innovativsten Unternehmen**“ (2020).
- Für die Studie „**Deutschlands begehrteste Produkte und Services**“ wurden 16.500 Unternehmen untersucht, ALEX erhielt die Auszeichnung „**Begehrteste Systemgastronomie 2025**“ (F.A.Z. Institut, Februar 2025).
- ALEX wird mit den F.A.Z.-Institut-Siegeln „**Bester Service 2025**“ (April 2025) sowie „**Beste Kundenbewertung 2024**“ (September 2024) in der Kategorie Systemgastronomie ausgezeichnet und eine Studie von Tagesspiegel/ServiceValue bestätigt ALEX „**Höchste Kundenzufriedenheit 2024**“ (Oktober 2024). Bei unabhängigen Verbraucherstudien von Focus (u.a. mit Deutschland Test und ServiceValue) im Bereich der System- oder Freizeitgastronomie erhält ALEX die Prädikate „**Preis-Sieger**“ (November 2025, 2024 und 2023), „**Höchste Kundenreputation**“ (April 2025, 2024, 2021), „**Kundenliebling 2020**“ (Juli 2020), „**Vorbildlich erfüllte Kundenwünsche**“ (Februar 2025) und „**Höchste Kundentreue**“ (März 2022, Februar 2021). Die Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien bescheinigt ALEX „**Preisfairness**“ (Juni 2025).
- Im April 2023 sicherte sich ALEX im Segment Gastronomie den Siegerplatz bei der F.A.Z.-Institut-Studie „**Deutschlands starke Marken**“.