

Teatime neu gedacht: authentikka bringt indo-britisches Fusion-Konzept nach Hamburg

Hamburg, September 2025 - Modern Indian Nostalgia bekommt eine neue Dimension: Das beliebte Restaurant authentikka erweitert sein Konzept am Standort Mitte um eine besondere Teatime und den Dukaan - einen authentischen indischen Shop. Ab 26. September können Gäste täglich eine in Hamburg einzigartige Fusion aus Chai Time und britischem High Tea erleben.



tea time.

BRITISCH-INDISCHE FUSION

Let's slow down: Ab dem 26.09.2025 gibt es im authentikka Mitte nachmittags eine ganz besondere Auszeit. Jeden Tag von 14:30 bis 16:30 haben Gäste die Möglichkeit, die Teatime zu genießen. Sie vereint die indische Tradition des ‚Dopahar ki chai‘ - dem gemeinsamen Nachmittagstee, der Menschen verbindet - mit dem eleganten britischen High Tea.



„Wir möchten Gästen eine besondere Alternative zu Kaffee und Kuchen bieten, die es in Hamburg so bisher nicht gibt“, erklärt Gastgeberin und Marketingleiterin Sonja Rana. Ihr Konzept vereint britische Eleganz mit indischer Lebenslust: So gibt es zwar Cucumber Sandwiches und Croissants - aber eben mit Twist. „Wir servieren Gerichte, von denen unsere Gäste denken, dass sie sie bereits kennen - und dann sorgen Details doch immer wieder für Überraschungen“, ergänzt Founder und Chefkoch Tarun Rana. Gäste können einzelne Snacks und traditionelle Süßigkeiten à la carte bestellen oder sich für die komplette Etage entscheiden.

„Die Etage verkörpert unsere Philosophie: ‚The best things are meant to be shared.‘“

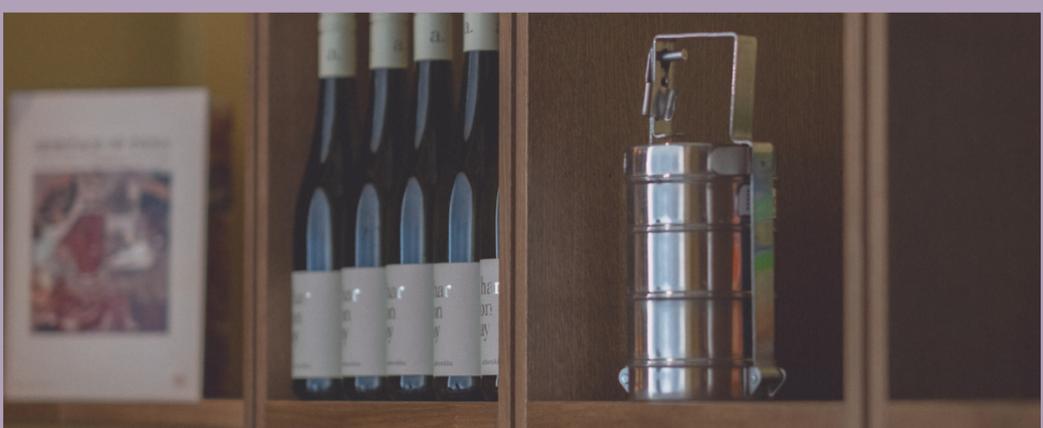
Die dreistöckige Etage ist das Herzstück der Teatime und bietet eine Auswahl an herzhaften und süßen Speisen: von Scones mit Chai Butter über Masala Chicken und Ghewar Tarts bis hin zu duftenden Kardamom Creme Rolls. Dabei wird geteilt, zudem gilt die Regel: von unten nach oben schlemmen.

Für die Zukunft ist geplant, die Teatime an ausgewählten Wochenenden zum ‚Teatime Groove‘ mit Auftritten lokaler Hamburger Künstler zu erweitern.

EVERY DAY AT MITTE
14.30-17.30

JETZT
RESERVIEREN

LIVE MUSIC BY
LOCAL ARTISTS



du kaan.

CONCEPT STORE, THE INDIAN WAY

Serviert wird die Teatime aus dem neuen Dukaan, dem hauseigenen indischen Shop. Inspiriert von den lebendigen Straßenshops aus Taruns Heimat, bringt er das traditionelle Einkaufserlebnis Indiens von 10 bis 17 Uhr direkt in die Hamburger Innenstadt. In den Regalen finden sich Gewürze, Chutneys und Pickles, von Tarun und seinem Team persönlich zubereitet.

„Wir möchten unsere Gäste auch nach ihrem Restaurantbesuch begleiten und ihnen die Möglichkeit geben, ein Stück Erinnerung mitzunehmen“, so Sonja Rana. Neben den kulinarischen Artikeln gibt es indische Geschenkartikel wie Räucherstäbchen und handgefertigte Journals, die sie persönlich für den Dukaan kuratiert. „Wir bieten Produkte, die eine Geschichte erzählen können. Viele werden von Hand von indischen Frauen gefertigt, die wir mit dem Verkauf unterstützen können.“

Die Highlights des Dukaan sind der traditionelle kadak Chai, frische Pastries und herzhaft Snacks zum Mitnehmen sowie die umfangreiche Auswahl an Mithai: hausgemachte Süßwaren. In der Vitrine präsentiert Küchenchef Tarun sowohl süße Klassiker als auch saisonale Spezialitäten, die er für besondere Anlässe kreiert.

EVERY DAY
10-17

TRADITIONAL &
CURATED PRODUCTS

SEASONAL
SWEETS & TREATS