



## TOPFGUCKER

### UpTown Sky Lounge & Restaurant

INNSiDE by Meliá Aachen  
Sandkaulstraße 20  
Montag bis Donnerstag:  
11 bis 23 Uhr  
Freitag: 11 bis 1 Uhr  
Samstag: 15 bis 1 Uhr  
Sonntag: 15 bis 23 Uhr  
Telefon: 02 41/51 03 70  
[www.uptown-aachen.de](http://www.uptown-aachen.de)

# Zehn Jahre Hochgenuss

Das Hotel INNSiDE by Meliá Aachen und sein UpTown-Restaurant feiern Jubiläum.

Wo heute Cocktails fließen, Aromen sich vereinen und der Blick über Dom und Rathaus schweift, herrschte einst eine ganz andere Stimmung. An der Stelle, an der sich das Hotel INNSiDE by Meliá Aachen erhebt, stand früher ein Bunker – gebaut für Zeiten, in denen man sich vor der Welt abschotten musste. Zehn Jahre nach der Eröffnung am 2. Mai 2016 ist daraus ein offener Ort geworden, der Menschen zusammenbringt und die Stadt von oben erleben lässt.

Mit 158 Zimmern, zwei Tagungsräumen, Sauna und Fitnessstudio hat sich das Hotel als feste Größe in der Kaiserstadt etabliert. Doch für Aachenerinnen und Aachener bleibt die *UpTown Sky Lounge & Restaurant* im fünften Stock das Herzstück – eine Location, die Fine Dining, Bar und Eventfläche zugleich ist. Das puristische, moderne Design kombiniert warme Holzmöbel, urbane Eleganz und offene Flächen, die den Panoramablick auf Aachen in den Mittelpunkt rücken. Jeder Bereich des Restaurants schafft eine eigene Stimmung: ein ruhiges Plätzchen für ein Geschäftsessen, eine intime Ecke für ein Candle-Light-Dinner oder ein lockerer Bereich für einen Drink mit Freunden.

Besonders magisch wird es auf der Dachterrasse: Hier genießen Gäste einen der schönsten Ausblicke der Stadt – vom historischen Dom über das Rathaus bis hin zu verwinkelten Gassen. Sonnenuntergänge tauchen das Panorama in warmes Licht, während Tapas, kreative Vorspeisen oder ein perfekt gegrilltes Hauptgericht den Moment abrunden. Ein Glas Wein, ein erfrischender Cocktail oder ein kühles Bier machen das Erlebnis über den Dächern perfekt. Die Terrasse lädt ein, zu verweilen, zu genießen und einfach den Alltag hinter sich zu lassen (s. auch S. 31).

## Kreative Küche mit Herz

Küchenchef Jürgen Maaßen setzt kulinarisch auf Saisonales, Kreatives und Klassiker mit Twist. Ob zarte Fischgerichte, saftige Fleischkreationen oder vegetarische Überraschungen – alles wird mit hochwertigen regionalen Produkten und international inspirierten

Aromen zubereitet. Viermal im Jahr wechselt die Karte, sodass stets neue Kreationen auf die Teller kommen. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, überrascht mit Geschmack und Textur und zeigt, dass Kochen hier mit Herzblut und Leidenschaft passiert.

Doch das UpTown ist weit mehr als ein Restaurant. Es ist auch eine vielseitige Eventlocation: Jeden zweiten Mittwoch im Monat lädt der INNSiDE Food Market mit Marktständen, Sharing Tables, Livemusik und globalen Aromen zum Schlendern und Probieren ein. Von Mai bis September sorgen die UpTown After-Work-Abende donnerstags für entspanntes Networking, während samstags und sonntags die Vino Hour mit Tapas und ausgewählten Weinen lockt. Wer sich einen besonderen Termin im Wonnemonat merken möchte, dem sei der Muttertagsbrunch am 10. Mai empfohlen – ein Highlight für Familien und Genießer. Am 18. Juni folgt zudem die offizielle Zehnjahresfeier des Hauses mit geladenen Gästen aus Stadt und Presse.

## Vielseitig und lebendig

Überhaupt lebt das UpTown von seiner Vielseitigkeit. Mal entspannt bei einem Glas Wein, mal ausgelassen bei DJ-Nächten, mal festlich bei großen Anlässen – die Location versteht es, unterschiedlichste Stimmungen aufzunehmen, ohne dabei beliebig zu wirken. Hotelmanager Jonas Kalsbach betont, wie wichtig es ist, dass sich jeder willkommen fühlt: „Wir sind keine abgehobene Location, sondern ein einladendes Restaurant. Jeder darf hier reinkommen, egal ob zum Cocktail oder zur Goldhochzeit.“ Vielleicht ist genau dies das Erfolgsgeheimnis dieses Ortes: Er hat sich in den letzten zehn Jahren immer wieder neu erfunden, ohne seine Identität zu verlieren.

Und so schließt sich auch der Kreis zur Geschichte des Hauses. Wo einst ein Bunker Schutz bot, lädt ein offener Ort alle Aachener und Gäste ein – mit Weitblick, kulinarischen Höhepunkten und einem klaren Bekenntnis zum Hier und Jetzt. Ein besseres Sinnbild für Wandel und Genuss lässt sich kaum finden. nad