hotel | building | design

I-2024 | € 8,50

2024 architektur international

ATMOSPHERE BY KRALLERHOF, LEOGANG
HADI TEHERANI ARCHITECTS GMBH, HAMBURG

RESTAURANT CLAAS, HAMBURG
GEPLAN DESIGN, STUTTGART/HAMBURG

ABSOLUTES HERZENSPROJEKT

Restaurant CLAAS, Hamburg
GEPLAN DESIGN, Stuttgart/Hamburg

OBJEKT
Restaurant CLAAS, Hamburg

INNENARCHITEKTUR
GEPLAN DESIGN, Stuttgart/Hamburg (www.geplan.de)

PROJEKTLEITUNG
Michaela Reichwald

FOTOS
CLAAS/Matthias Stoewer

„Aus dem Vollen schöpfen“ gilt im CLAAS, dem neuen Spitzenrestaurant der Hamburger Hafencity nicht nur für die Gäste, sondern auch für die sublime, tiefsinnige Innenarchitektur der Design-Zwillinge Cord & Rolf Glantz von GEPLAN DESIGN in Stuttgart/Hamburg. Ein bisschen klingt und schmeckt es wie Surf & Turf, wenn die Designprofis aus dem wilden Süden hanseatische Spitzengastronomie zum Leben erwecken. Und tatsächlich: das perfekte Zusammenspiel von Claas-Henrik Anklam und GEPLAN DESIGN ist schon fast ein Klassiker. Prickelnd begann es vor über zehn Jahren: Da saß Cord Glantz als Gast in einer kleinen Küche, ein bisschen undercover, in einem Keller auf der Reeperbahn. Es hatte etwas von einem Blind Date. Oben Sternchen beim Pole Dance – unten der Sternekoch, der exklusiv ein Private Dinner zauberte, um für seine Mission zu begeistern. Sehr viel hanseatisches Understatement, sehr viel Professionalität, viel cleverer Witz, Mut, der Wille und die klare Vision: Ich möchte etwas ganz Eigenes. Nach den Karrierestationen Landhaus Scherrer und dem Tarantella in der Spielbank in Hamburg wuchs der Wunsch nach einem eigenen Restaurant und einer eigenen Sprache in der Kulinarik und beim Ambiente. Aus dem „Kellerereignis“ heraus wurde das Henriks geboren. Seit zehn Jahren in Hamburg ein Genussfaktor und eine Erfolgsgeschichte des Gastro-Profis Anklam. Der nächste Schritt war die Eröffnung des CLAAS, wofür Claas-Henrik Anklam mit seinem ersten Namen steht, denn an diesem Projekt hängt sein Herz. Für Cord Glantz, der international Hotels und Restaurants entwirft, ist der größte Lohn: „Wenn ein Spitzenkoch wie Claas-Henrik Anklam, mit so vielen Kontakten in der Gastro-Welt mir sagt, er hat kein einziges Mal auch nur darüber nachgedacht,

wer sein neues Restaurant designt und plant … dann ist das ein echter Ritterschlag für mich und unser ganzes Team."

GASTRONOMIE MIT AUSSTRAHLUNG

So wie bei einem Menschen Charakter dazugehört, muss ein Restaurant unter der attraktiven Oberfläche funktionieren – ein bisschen wie ein Schweizer Uhrwerk. Damit war die Herausforderung für GEPLAN DESIGN gegeben, aber dem gegenüber steht die Expertise von 28 Innenarchitektinnen und Innenarchitekten, die wissen, wie ein Restaurant tickt und wie Claas-Henrik Anklam „arbeitet". In Zukunft wird er das in seiner 50 Quadratmeter großen Showküche im CLAAS mitten in der Hafencity. Den besten Blick auf seine Kochkunst bieten die erhöhten Champagnertische, Chef's Table hoch drei – das Hamburger Ritual Champagner & Austern diesmal also ganz nah dran. Genauso begehrt werden sicher die intimeren Nischen direkt nebenan sein: Diskrete Akustik dank innovativem Mikrofurnier. Gemütlich, bequem, opulent gepolstert und trotzdem elegant – bereit für das große Menü. Um die Weite des Raumes zu genießen, laden die lichtdurchfluteten Fine Dining Bereiche ein.

SINNLICH IN JEDER ECKE

The Deep Blue greift farblich den Schwerpunkt der Küche, meeresfrischen Fisch auf: schillernde Aquamarin-Töne, mattes Tiefseeblau, Leder in Cognac. Noch so eine Besonderheit – alles ist echt im CLAAS: massives Eichenparkett, Fischgrat, antik getrommelt, das mit jeder Lebensspur noch schöner wird – und niemals abgeschliffen werden muss. Leder, das mit jeder Spur an Patina gewinnt. Echte Handwerkskunst auch an den matten Kalkputz-Wänden, dem gegossenen Terrazzoboden, den maßgefertigten Tischlermöbeln der Oliver Charles Metz GmbH. Der acht Meter lange Bartresen aus echtem Zinn war ein Herzenswunsch des Bauherrn. Eine Reminiszenz an legendäre Pariser Nobel-Bars, die Claas-Henrik Anklam liebt. In Frankreich wurde die Bar nach GEPLAN DESIGN Entwurf von Hand gegossen. Auch sie wird Spuren in der weichen, samtigen, alt-silbernen Oberfläche tragen und Geschichten erzählen können, bei unseren Nachbarn schlicht „étoilée" genannt. „Nachhaltig ist immer dann – wenn Materialien immer schöner altern, statt sich abzunutzen. Für uns als Interior-Designer ist ein Gastronom wie Herr Anklam, der das erkannt hat und auch wertschätzt, ein absoluter Glücksfall. Denn dann können wir ein Restaurant entwerfen, so wie er kocht. Mit den besten Zutaten", für Cord Glantz und Michaela Reichwald ist das CLAAS deshalb ebenfalls ein Herzensprojekt. Die Hamburger Dependance von GEPLAN DESIGN unter Leitung von Michaela Reichwald hat die Vorgabe von Claas Anklam vom Entwurf bis zur

U.A. BETEILIGTE FIRMEN

Tischlerei Holzjungs OHG
D-22339 Hamburg

MARRONE Deutschland GmbH
D-97922 Lauda-Königshofen

Missal Objekt Licht
GmbH & Co.KG
D-59846 Sundern

Oliver Charles Metz GmbH
D-30457 Hannover

Peter Antonioli Terrazzo GmbH
D-19230 Hagenow

Fertigstellung wörtlich genommen; das Restaurant muss eine Ansage werden. Zum Thema Ansage: 4,35 Meter lichte Raumhöhe, 400 Quadratmeter Restaurantfläche mit 144 Sitzplätzen innen und die Showküche sind eine echte akustische Herausforderung – und gleichzeitig eine Einladung für die monumentale, bewegende Installation zur Beleuchtung. So ist ein Kunstwerk entstanden: 30 Meter lang mit 2.600 silbrigen Fischen, transluzentes Spiegelglas, hauchzart, mundgeblasen, jeder ein Einzelstück. Zusammen ein gigantischer Fischschwarm, filigran schimmernd und scheinbar bewegt, als ob er gleich in den grünen Innenhof mit weiteren 80 Gastplätzen verschwindet. Dabei greifen Hightech und handwerkliches Know How ineinander; so konnten die 3D Daten von GEPLAN DESIGN direkt von der Leuchtenmanufaktur Missal Objekt Licht GmbH & Co. KG zur Konstruktion verwendet werden.

GEMÜTLICH IN DER KÜCHE

Ein besonderes Highlight ist, dass knapp 20 Gäste den Köchen an der dunklen, italienischen Design-Kochinsel ihre Geheimnisse entlocken oder sich auf die Suche nach den versteckten Champagnerkübeln machen können. Als zentralen Anker hat GEPLAN DESIGN die Küche so positioniert, dass kurze Wege und der funktionale Grundriss

ALLES

Aus einer Hand

Die Marrone Gruppe besteht aus der Zusammenarbeit der Marken Marrone, Iglu, Phoenix und Steelnovo. Wir nutzen die Synergie der Spitzenleistungen der 4 Marken, um das komplette Portfolio von warm bis kalt abzubilden. Ein Mehrwert, der es uns ermöglicht, komplette Projekte zu entwickeln, vom Front- bis zum Back-of-House-Bereich, von der thermischen Küche hin zur Vorbereitung, bis zu den Kühlsystemen. Alles maßgeschneidert und aus einer Hand.

MARRONE

iglu

PHOENIX

steelnovo

MARRONE

Professionelle Maßgeschneiderte Kochtechnik

marrone.it

METAMORPHOSES

Kochen ist Transformation

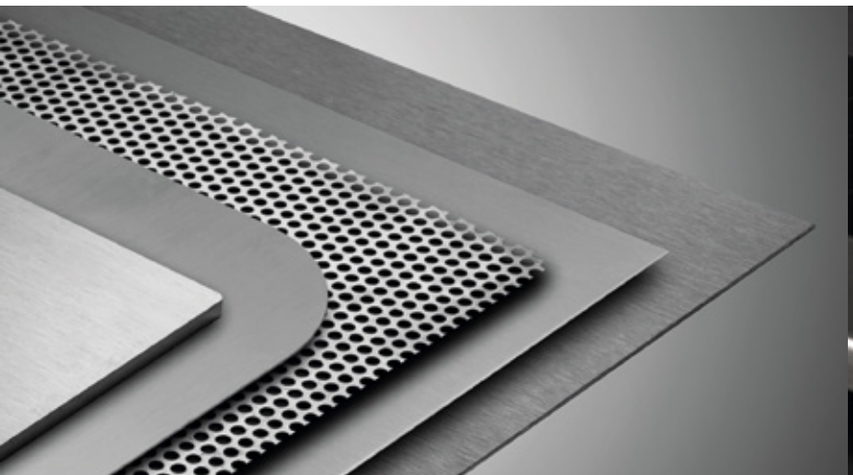
Marrone konzipiert und fertigt maßgeschneiderte Küchen für die internationale Gastronomie und für die kreative Energie von Köchen aus aller Welt.
Wir glauben, dass Kochen eine Transformation darstellt: von einer Idee hin zu einem Rezept, von Grundaromen zu Geschmacksarchitekturen, von einem Lebensmittel hin zu einem Gericht. Aber auch die Umwandlung eines kulinarischen Ansatzes in eine Reihe von Handlungen, eines Prozesses in die technischen Notwendigkeiten, einer trägen Materie in ein Instrument zum Kochen.
Die Küche von Marrone ist in erster Linie dies: ein Fluss der Veränderungen, in dem die Ideen und Bedürfnisse des Küchenchefs und seine kreativen Entscheidungen in unserer Küche Gestalt annehmen.

TABULA RASA

Wir starten mit einem leeren Blatt. Seit mehr als 40 Jahren verfolgen wir einen Innovativen und individuellen Ansatz um, maßgefertigte Küchen in handwerklicher Perfektion zu konstruieren. Um uns ständig zu verbessern und weiterzuentwickeln lassen wir uns von unserem weltweiten Netzwerk aus Köchen, Fachplanern und Spezialisten inspirieren.

CUM GRANO SALIS

Blick für das Wesentliche, mit Liebe zum Detail. Die extreme Anpassung an die Kundenwünsche garantiert die notwendige Zuverlässigkeit, Präzision und den Bedienungskomfort, während die Qualität der technischen und ästhetischen Details ein konstantes Merkmal ist. Wir ermöglichen die totale Flexibilität in der Planung, mit dem Fokus für Design und Technologie und gleichzeitig den dazugehörigen Blick auf die daraus resultierenden Kosten für das Projekt.



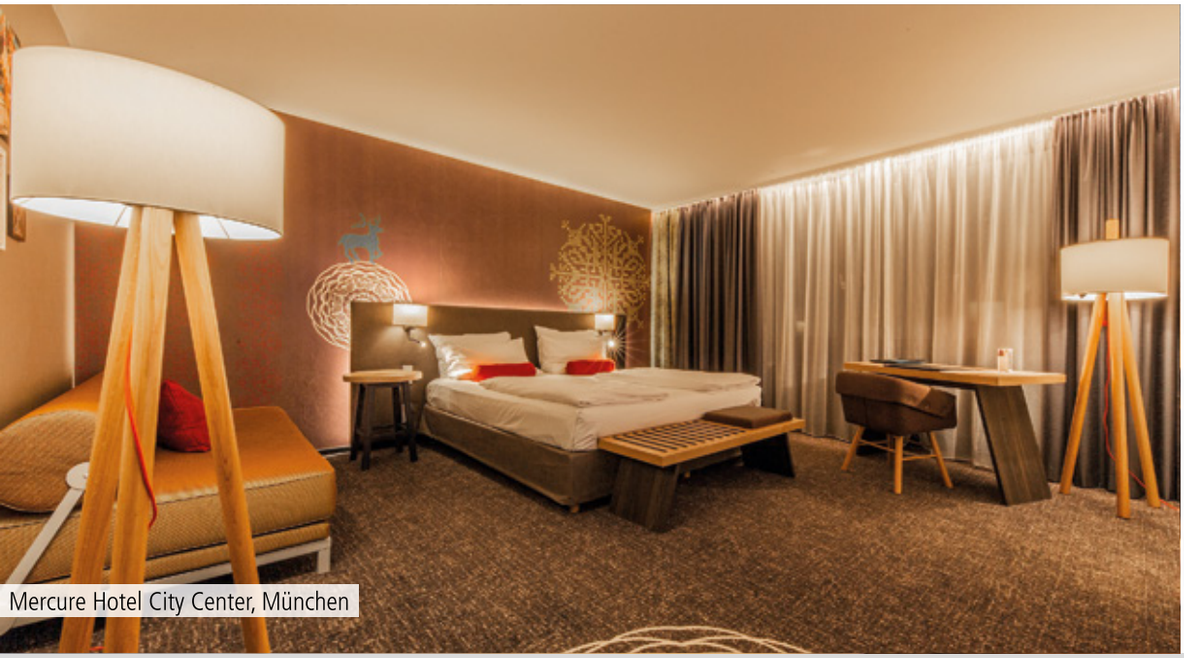
für reibungslose Abläufe sorgen. 20 Meter Küchentresen mit glasierten Keramikstäbchen, zwei Meter davon sind reserviert für die Schätze des Meeres, die auf frischem Eis dort auf die Gäste warten. Zu jedem exzellenten Gericht gehört natürlich der passende Begleiter: Die Vinothek als klares Statement, prägt das großzügige Entree, in dem der Maître die Gäste empfängt. Die Flaschen schimmern in goldenen, beleuchteten Röhren, der geschmeidige Raumtrenner aus beweglichen, schwarzen Metallschuppen trennt die Garderobe ab. Eine große Geste, die es nirgendwo sonst gibt, exklusiv und diskret wird im CLAAS willkommen geheißen – nur ein Schimmern hinter den Stahl-Loft-Türen lässt mehr erahnen. „Es gibt ein großes Vertrauen zwischen Claas & Claudia Anklam und uns – das trägt und macht viel Spaß“, zog Michaela Reichwald von GEPLAN DESIGN mitten im turbulenten Endspurt bis zur Eröffnung ihr Resümee. „Und es ist faszinierend wie auch herausfordernd, wenn so ein Unikat entsteht, wenn aus der Vision Realität wird.“

GEHEIMNISVOLL WIE DIE TIEFSEE

Auch die Bar ist monumental und filigran ätherisch zugleich. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel,

MISSAL
OBJEKT LICHT

Hotel Tortue, Hamburg


Mercure Hotel City Center, München

Pullmann Berlin Schweizerhof

Wir sind Ihr Partner für objektspezifische Sonderanfertigungen von dekorativen und technischen Leuchten.

German made

missal-leuchten.de

Zum Dümpel 3 . D- 59846 Sundern . +49 (0) 29 33 - 97 32 0 . info@missal-leuchten.de

scheinbar schwebende leuchtende Flaschen mit Geistvollem zaubern eine Stimmung der goldenen 20er in den Neubau. Am Boden wird die Showküche von einem blauschwarzen Walzterrazzofußboden eingerahmt, der sich auch im Eingangsbereich wiederfindet. Hierfür wurde die traditionsreiche Firma Peter Antonioli Terrazzo GmbH beauftragt, die als eine der wenigen Terrazzofirmen Deutschlands diese hochwertigen klassischen Fußböden fertigt. Und selbst bauliche Notwendigkeiten werden im Gesamtkonzept zum Eyecatcher. „Wenn die Lokal-Presse über ‚imposante Säulen' schreibt, was vorher etwas lästige statische Stützen waren – dann haben wir alles richtig gemacht", freut sich Cord Glantz.

Mit tausenden Glasschuppen wirken diese Säulen wie mit silbriger Rochenhaut belegt. Ein mit feinen Sinnen, sublim abgestimmtes Lichtkonzept, das selbst die Lichtstimmungen in der Showküche angenehm kalibriert und trotzdem den Profis das passende Arbeitslicht liefert, setzt nicht nur die Glan(t)zpunkte perfekt in Szene, sondern modelliert gekonnt den großen Gastraum. So wie

Jeder Terrazzoboden ein Unikat

Die Peter Antonioli Terrazzo GmbH setzt auf traditionelles Verfahren

Für eine besonders individuelle Note bei der Gestaltung von Wohnräumen oder öffentlichen Bereichen in Hotels sorgen Terrazzoböden. Sie überzeugen mit ihrer Einzigartigkeit und bieten vielfältige Möglichkeiten im Design. Der exzellente optische Eindruck bleibt durch die Beständigkeit des Materials lange erhalten. Die Langlebigkeit zeigt sich darin, dass in vielen historischen Bauten die Terrazzoböden noch in einem sehr guten Zustand erhalten sind. Zudem stellen die rein mineralischen Stoffe keine Gefahr von chemischen Ausdünstungen dar. Daher hält Terrazzo gegenwärtig in immer mehr Wohnbereichen und Hotels Einzug. Qualitativ sehr hochwertige Terrazzoböden werden im klassischen Walzterrazzoverfahren hergestellt. Dabei werden zementgebundene Natursteinkörnungen mit schweren Stahlwalzen stark verdichtet. Als eine der wenigen Firmen in Deutschland führt die Peter Antonioli Terrazzo GmbH dieses seltene Handwerk noch aus, heute bereits in der 4. Generation. Für jedes Bauvorhaben kann eine individuelle Musterrezeptur verwendet werden, bestimmt durch verschiedene Natursteine, Korngrößen und Zementfarbe.

Seit über 100 Jahren der Tradition verbunden

Das Handwerk des Terrazzo- und Betonsteinherstellers hat in der Familie Antonioli seit 1906 Tradition. Heute befasst sich das Unternehmen hauptsächlich mit der Herstellung von traditionell gefertigten Terrazzofußböden, die an Ort und Stelle hergestellt und geschliffen werden. Die fugenlose Fläche verleiht dem Terrazzoboden sei-

nen besonderen Charakter. Nur traditionell gefertigte Fußböden (Walzterrazzoböden) sind absolut emissionsfrei, d. h. sie belasten die Umwelt in keiner Weise mit Schadstoffen. Neben der Fertigung neuer Böden verstehen es die Fachleute der Peter Antonioli Terrazzo GmbH auch, bestehende Böden zu restaurieren. Terrazzofußböden lassen sich auch nach hundert Jahren reinigen, reparieren und schleifen – danach erstrahlen sie im neuen Glanz.

Gestaltungsvielfalt und Anwendungsbereiche

Wichtige Elemente bei der Gestaltung eines hochwertigen Terrazzobodens sind einerseits das großflächige Raster, ausgebildet durch Trennschienen aus Edelstahl, Alu, Messing oder Kunststoff, zum anderen Applikationen aus andersfarbigem Terrazzo oder Einlagen aus Marmor, Granit, Sandstein,

Metall, häufig dunklem Fries, auch mit Würfelsteinkanten abgesetzt. Dabei ermöglichen unendlich viele Mustervarianten praktisch jeden Farbton. Terrazzo eignet sich wegen der ausgezeichneten Wärmeleitfähigkeit sehr gut zum Einbau von Fußbodenheizungen. Auf Grund hervorragender Gebrauchseigenschaften (lange Lebensdauer, leichte Pflege, hygienisch), weiß man Terrazzo auch als Nutzboden zu schätzen, beispielsweise in Krankenhäusern (OP-Räume – keine statische Aufladung), in Betrieben der Lebensmittelherstellung, der pharmazeutischen Industrie und so weiter.

Peter Antonioli Terrazzo GmbH
Dorfstraße 9
19230 Hagenow OT Granzin
Tel.: 0 38 83 - 51 69 7 85
Fax: 0 38 83 - 51 69 7 33
www.terrazzo-antonioli.de

Claas-Henrik und Claudia Anklam sicher auch dieses Restaurant mit viel Verve, Phantasie und Können zu pulsierendem Leben erwecken – hat die Crew um Cord & Rolf Glantz und GEPLAN DESIGN einen Raum dafür geschaffen. Bewegend, berührend, geheimnisvoll wie die Tiefsee. Claas-Henrik Anklam resümiert: „An der Zusammenarbeit mit GEPLAN DESIGN hat uns gefallen, dass ihr es wieder geschafft habt unsere Visionen und Gedanken zu hundert Prozent umzusetzen. Das, was man denkt, bringt ihr in eine Animation – das ist schon fast magisch. Außerdem vermittelt ihr einem zu jeder Zeit Sicherheit durch euer Fachwissen, eure Kompetenz und euren Einsatz. Es macht einfach unglaublich viel Spaß mit euch zusammenzuarbeiten!“

Tischlerei
HOLZJUNGS
Beratung / Planung / Fertigung
info@holzjungs.de

GEWINNSPIEL

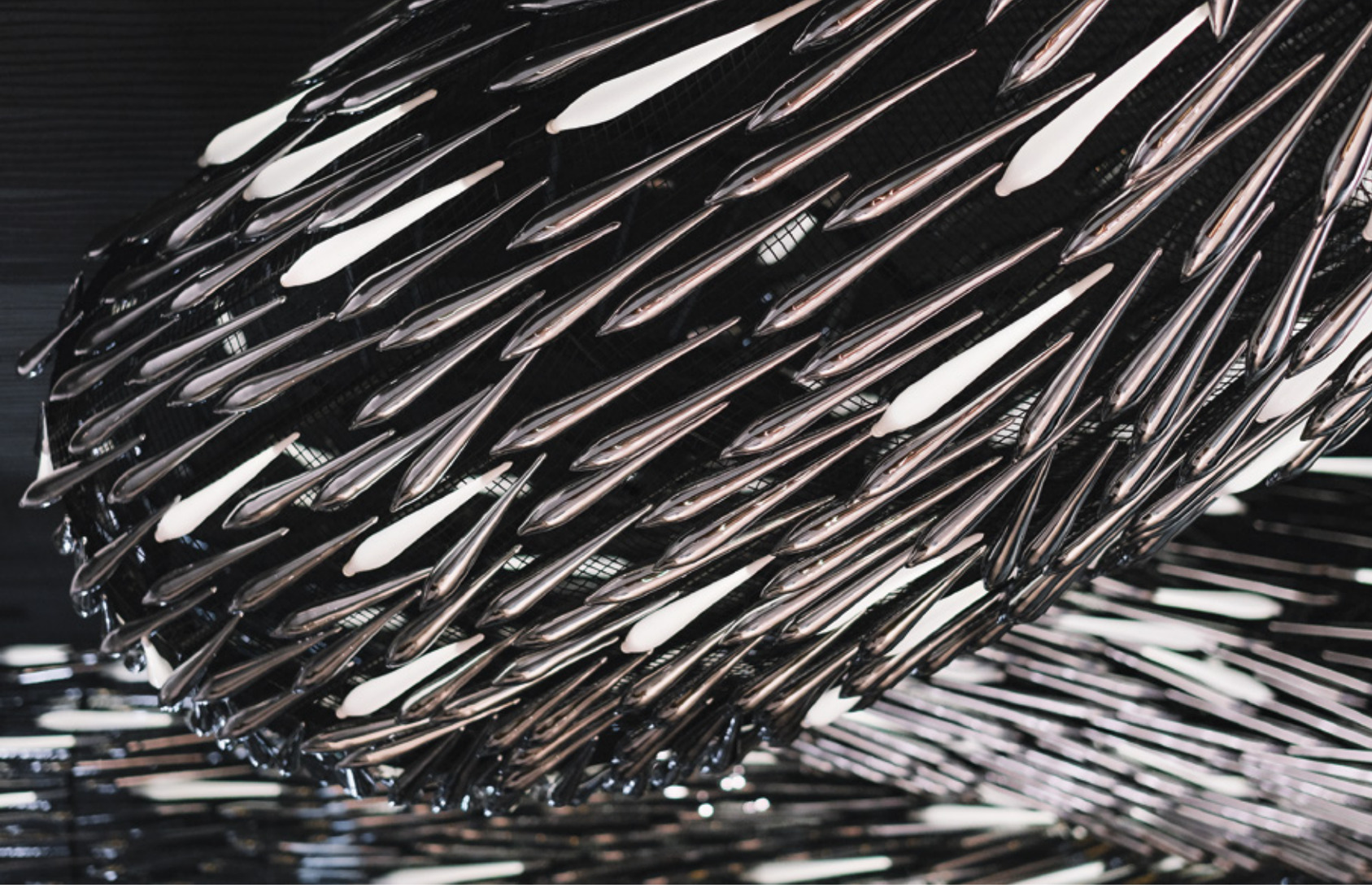
Das Restaurant CLAAS verlost mit architektur international:

einen Verzehrgutschein im Wert von 300 Euro

Sie können gewinnen,
wenn Sie folgende Frage richtig beantworten:

Aus wie vielen silbrigen Fischen besteht die 30 Meter lange Installation im Gastraum?

Ihre Lösung senden Sie bitte auf einer ausreichend frankierten Postkarte mit Ihrer Adresse an: b+b Medien GmbH, Knüllstraße 32, D-36166 Haunetal, oder im Internet unter **www.architektur-international.de/gewinnspiele. STICHWORT: CLAAS,** Einsendeschluss ist der 31.05.2024. Die Gewinner werden unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort ausgelost und benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



GEPLAN DESIGN

„designed, branded & loved“, so lautet der Claim von GEPLAN DESIGN, einem international agierenden Büro für Innenarchitektur mit Sitz in Stuttgart und seit 2021 auch in der Hamburger Neustadt. Maßgeschneiderte und unverwechselbare Projekte vorwiegend für die Hotellerie und Gastronomie sowie Büro und Verwaltungsbauten zu entwickeln, zählen zum Spezialgebiet von GEPLAN DESIGN. Gegründet im Jahr 1977, wird das Büro heute von den Zwillingsbrüdern Cord und Rolf Glantz geführt und beschäftigt 28 Mitarbeitende. Zu den aktuellen Projekten zählen das Hotel Gut Immenhof in Malente, die VectorAcademy der Vector Informatik GmbH, das Maritim Hotel in Amsterdam sowie zwei Hyatt Centric Hotels in Venedig und Mailand.

HERZLICHEN DANK

an Class-Henrik Anklam für das entgegengebrachte Vertrauen.

Wir sind glücklich und stolz, dass wir alle Innenausbauten und Einrichtungen im neuen Restaurant Claas in der Hafencity übernehmen durften.

Wir wünschen ihm und seinem Team viel Erfolg bei diesem großartigen neuen Restaurant-Konzept.

OLIVER CHARLES METZ

- Handwerkskunst, Design, Perfektion, Leidenschaft
- Innenausbau, Möbelbau, Ladenbau
- Wir machen es möglich

Oliver Charles Metz GmbH • Danziger Str. 8 • 30457 Hannover • +49 (0)511 43 883 3 • info@charles-metz.de • www.charles-metz.de