# wellhotel

Dezember • Jänner • Februar 2023/24 • Nr. 81 • 21. Jahrgang

## Lerch Genusswelten mit enormer Urlaubsvielfalt und Fokus auf Regionalität

Verlagspostamt A-6600 Reutte • P. b. b. • 03Z035328 M • Unzustellbare Exemplare zurück an: Huter & Klimesch GmbH, Mühler Straße 12 / 7, A-6600 Reutte

Titelfoto: Panoramahotel Oberjoch / www.huber-fotografie.at

# CLAAS, Hamburg

**www.claas-restaurant.cc**

CLAAS
Claas Anklam Gastronomie GmbH
Am Lohsepark 8
D-20457 Hamburg
tel:+49 040 63299144
mail: info@claas-restaurant.cc

Text: Eva Huter Fotos: CLAAS / Matthias Stoewer

## Fakten

| Neues Spitzenrestaurant mit 144 Sitzplätzen, Bar und 50 m² großer Showküche |
| Monumentale Installation an der Decke – ein Kunstwerk mit 2600 mundgeblasenen, silbrigen Fischen aus transluzentem Spiegelglas |
| Bauherrenvertretung & Baukoordination: Hohaus Hinz & Seifert GmbH, Hamburg, hhs-arch.com |
| Innenarchitektur: GEPLAN DESIGN, Hamburg, www.geplan.de |

## Sinnliches

| Kulinarische Innovation in Traumlage am grünen Lohsepark |
| Pendant zum HENRIKS / 10-jährige Erfolgsgeschichte des Gastro-Profis Claas-Henrik Anklam verspricht ein Genusserlebnis auf höchstem Niveau / traditionelle Küche der Hansestadt in raffinierten Neu-Interpretationen vom Lobster Hot Dog über dänische Flachaustern und Trüffel Spaghettini bis zum Coupe Colonel |
| Die Expertise von 28 Innenarchitekten/innen und einem Spitzenkoch unter Beweis gestellt – maßgeschneidertes Design vom international agierenden Büro |

**Das CLAAS begeistert mit einer Vision von Genuss, die das maritime Flair und die Weltoffenheit Hamburgs trägt. Staunenswerter Augenschmaus ist das Kunstwerk mit 2600 silbrigen Fischen aus transluzentem Spiegelglas.**

# Ein sinnlicher Gourmettempel geheimnisvoll wie die Tiefsee

Im CLAAS, dem neuen Spitzenrestaurant des Gastronomen Claas-Henrik Anklam in der Hamburger Hafencity, gilt das Konzept „Aus dem Vollen schöpfen" nicht nur für die Gäste, sondern auch für die beeindruckende und tiefgründige Innenarchitektur von den Design-Zwillingen Cord & Rolf Glantz von GEPLAN DESIGN aus Stuttgart und Hamburg.

Stets, wenn Claas-Henrik Anklam und GEPLAN DESIGN zusammenarbeiten, entsteht Außergewöhnliches. Das beweist schon ihr erstes Gourmetlokal. Vor über zehn Jahren eröffnet, erzählt das HENRIKS bis heute die Erfolgsgeschichte zweier Profis. Kulinarisch wie optisch.

Und nun, wie sollte es anders sein, folgte der nächste große Sprung. Claas-Henrik Anklam prägt sein zweites eigenes Restaurant mit seinem Erstnamen: das CLAAS. Eine Ansage und Herzensprojekt zugleich. Die Innenarchitekten von GEPLAN DESIGN genossen dabei erneut die Anerkennung des Spitzenkochs und begleiteten die neue Top-Adresse von der Planung bis zur Fertigstellung. Besonders ausschlaggebend für Claas-Henrik Anklam und sein neues Restaurant: die unübersehbare Professionalität der international renommierten Designer und ihr feinfühliges Verstehen seiner Arbeit. Denn Schönheit ist nicht alles. So wie der Charakter eines Menschen erst den Ausschlag gibt, soll auch ein Restaurant abseits seiner Attraktivität funktionieren.

Dieses angestrebte Ineinandergreifen von Funktionalität und Design spüren Gäste bereits bei der Ankunft. Das erste Statement zieht Aufmerksamkeit auf sich: die Vinothek im Entrée. Exquisite Flaschen in goldenen, beleuchteten Röhren schimmern hinter dem Maître hindurch und verlocken zum weiteren Eintreten. Eine große Geste, die diskret im CLAAS willkommen heißt und neugierig aufs Glänzen hinter den Stahl-Loft-Türen macht. Die Garderobe erscheint erst auf den zweiten Blick, hinter einem Raumtrenner aus beweglichen schwarzen Metallschuppen.

Unbemerkt eingetreten, öffnen sich 400 m² Restaurantfläche mit 144 Sitzplätzen innen und 4,35 Metern Raumhöhe. Jene bemerkenswerten Maße wurden dabei nicht nur zu einer akustischen Herausforderung, sondern auch zu einer monumentalen Installation, einem Kunstwerk auf 30 Metern Länge mit 2600 silbrigen Fischen aus transluzentem Spiegelglas – hauchzart und jeder einzelne von ihnen mundgeblasen. Zusammen schwärmen sie als gigantischer Fischschwarm an der Decke entlang in Richtung des Innenhofs, der weitere 80 Gastplätze im Grünen bereithält. Zu den Fischen reihen sich statische Stützen, die sich über tausende Glasschuppen in Eyecatcher aus silbriger Rochenhaut verwandelt haben. Zu den schillernden Aquamarin-Tönen gesellen sich außerdem mattes Tiefseeblau und cognacfarbenes Leder.

Das tiefe Blau lässt ruhige Eleganz einkehren und verweist gleichzeitig auf den Schwerpunkt der Küche – meeresfrischen Fisch. Das Leder gewinnt mit jeder Spur an Patina und bringt zugleich pure Echtheit ins CLAAS. Echte Handwerkskunst, die sich auch an den matten Kalkputz-Wänden, dem gegossenen Terrazzoboden und dem massiven, antik getrommelten Fischgrät-Eichenparkett sowie den maßgefertigten Tischlermöbeln der Oliver Charles Metz GmbH zeigt.

Der acht Meter lange Bartresen aus echtem Zinn war der Herzenswunsch des Gastgebers. Sorgfältig von GEPLAN DESIGN entworfen und von Hand in Frankreich gegossen,

reminisziert er die legendären Nobel-Bars, die so ansonsten nur in Paris zu finden sind. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel und scheinbar schwebende Flaschen im Hintergrund machen die Stimmung der goldenen 1920er komplett. Und schon bald wird auch seine weiche, samtige alt-silberne Oberfläche Bargeschichten erzählen und dabei Nachhaltigkeit in ihrem charmantesten Sinne rezitieren.

Die 50 m² große Showküche ist sicherlich eine genauso große Besonderheit. In direkter Nähe bieten erhöhte Champagnertische à la Chef's Tables die beste Sicht auf die Kochkünste der Profis. Knapp 20 Gäste entlocken den Köchen hier, an der dunklen italienischen Design-Kochinsel ihre Geheimnisse. Kurze Wege und ein funktionaler Grundriss definieren die Küche selbst. Der 20 Meter lange, mit glasierten Keramikstäben geschmückte Küchentresen bietet außerdem rund zwei Meter Platz für die Genüsse des Meeres, die hier auf frischem Eis auf ihre Zubereitung warten. Neben den sogenannten Chef's Tables mit direktem Küchenblick finden sich selbstverständlich auch intimere Nischen. Ihre opulente Polsterung lässt dabei bequem auf das große Menü warten, während innovatives Mikrofurnier für besonders diskrete Akustik sorgt. In den Fine Dining Bereichen wiederum genießen Gäste die Weite des Raumes. Ein mit feinen Sinnen, sublim abgestimmtes Lichtkonzept modelliert gekonnt den großen Gastraum, setzt Glanzpunkte in Szene und liefert selbst in der Showküche angenehmes Licht für Gäste wie Profis.

Das CLAAS ist ein Ort voll echtem Stil, leiser Sinnlichkeit und einem Hauch ewiger Schönheit, berührend geheimnisvoll wie die Tiefsee – geschaffen von der Crew rund um Cord & Rolf Glantz, zum kulinarischen Leben erweckt von Claas-Henrik und Claudia Anklam.

OLIVER CHARLES METZ

Tischlerei

Hochwertiger Möbelbau

Apotheken- & Ladeneinrichtungen

Edelstahlverarbeitung

Oliver Charles Metz GmbH
Betriebsstätte:
Danziger Str. 8
30457 Hannover

Phone +49 (0)511 43 883 3
Fax +49 (0)511 43 883 88
E-Mail info@charles-metz.de
Web www.charles-metz.de

HERZ-LICHEN DANK

**an Claas-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.