



UNTER FISCHEN SPEISEN

Fotos: Claas/Matthias Stoewer

Perfekte Kulisse für Genuss in einem neuen Restaurant in der HafenCity

Direkt am Lohsepark in der HafenCity hat ein besonderes Restaurant eröffnet. Das „Claas“ wurde von Geplan Design und unter der Hamburger Dependanceleitung von Michaela Reichwald auf 400 Quadratmeter Fläche mit einer lichten Raumhöhe von 4,35 Meter sinnlich und elegant in Szene gesetzt. 144 Sitzplätze sind in raffiniert ausgestalteten Bereichen angeordnet. Die Größe und Höhe des Restaurants waren eine akustische Herausforderung. Es entstand eine monumentale, 30 Meter lange Installation, die den gesamten Raum durchfließt: Sie besteht aus 2.600 silbrigen Fischen aus transluzentem Spiegelglas, hauchzart und mundgeblasen, jeder ein Einzelstück. Zusammen bilden sie einen gigantischen Fischschwarm, scheinbar bewegt, als ob er gleich in den grünen Innenhof mit weiteren 80 Gastplätzen verschwinden würde.

Die Vinothek prägt das großzügige Entree, in dem der Maitre die Gäste empfängt. Die Flaschen schimmern in goldenen, beleuchteten Röhren. Der geschmeidige Raumtrenner aus beweglichen, schwarzen Metallpailletten trennt die Garderobe ab. Die Stützen im Raum, die mit tausenden



Glasschuppen belegt sind, wirken wie mit silbriger Rochenhaut bezogene Säulen. Etwa 20 Gäste haben den besten Blick auf die Kochkünste von Claas-Henrik Anklam in seiner 50 Quadratmeter großen Showküche mit der italienischen Design-

Kochinsel. Am 20 Meter langen Küchentresen mit glasierten Keramikstäbchen sind zwei Meter für die auf Eis präsentierten Schätze des Meeres reserviert. Sehr begehrt sind auch die intimeren, opulent gepolsterten Nischen direkt nebenan, die dank



innovativem Mikrofurnier akustische Diskretion bieten. Die lichtdurchfluteten Fine Dining Bereiche laden dazu ein, die Weite des Raumes zu genießen.

Ein tiefes mattes Blau greift farblich den Schwerpunkt der Küche – meeresfrischer Fisch – auf. Dazu gesellen sich harmonisch schillernde Aquamarintöne sowie Leder in Cognac. Alles ist hier echt und Zeugnis wahrer Handwerkskunst: das Fischgrätparkett aus massiver Eiche antik getrommelt, das Leder mit Patina, die matten Kalkputz-Wände, der gegossene Terrazzoboden und die maßgefertigten Tischlermöbel. Ein Herzenswunsch des Bauherrn war der einladende acht Meter lange, von Hand gegossene Bartresen aus echtem Zinn mit seiner samtig-weichen, alt-silbernen Oberfläche. Die Bar wirkt monumental und filigran ätherisch zugleich. Die fugenlosen



raumhohen Bronzespiegel und zahllose scheinbar schwebende, leuchtende Flaschen mit Geistvollem zaubern eine Stimmung wie in den goldenen Zwanzigern in den Neubau. Ein mit feinen Sinnen sublim abgestimmtes Lichtkonzept, das sowohl die Lichtstimmungen in der Showküche angenehm kalibriert als auch den Profis das passende Arbeitslicht liefert, setzt nicht nur die Glanzpunkte des Restaurants perfekt in Szene, sondern modelliert gekonnt den großen Gasträum.

www.geplan.de

www.claas-restaurant.cc