

Pressemitteilung GEPLAN DESIGN

CLAAS of its own

„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 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 10 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 Sternekokch....der exklusiv ein Private Dinner zaubert 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 dem Landhaus Scherrer, nach dem Tarantella in der Spielbank. Eigenes Restaurant. Eigene Sprache. Kulinarisch, optisch und funktional. Aus diesem Kellerereignis heraus wurde das Henriks geboren. Seit 10 Jahren in Hamburg ein Genussfaktor und eine Erfolgsgeschichte des Gastro-Profis Anklam.

Jetzt: der nächste große Sprung,

wofür Claas-Henrik Anklam nun mit seinem ersten Namen steht. Das CLAAS. Die Ansage. Das absolute Herzensprojekt.

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.“

Denn tatsächlich: Schönheit ist nicht alles.

So wie bei einem Menschen Charakter dazugehört, muss ein Restaurant unter der attraktiven Oberfläche funktionieren – ein bisschen wie ein Schweizer Uhrwerk.

Also Big Bang und eine echte Ansage für Hamburg ja!!! Aber eben mit der Expertise von 28 InnenarchitektInnen die wissen, wie ein Restaurant tickt, und wie Claas-Henrik Anklam „arbeitet“.

In Zukunft wird er das in seiner 50 m² 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. Diskrete Akustik dank innovativem Mikrofonier. Gemütlich, bequem, opulent gepolstert und trotzdem elegant - bereit für das große Menü. Die Weite des Raumes genießen, dazu laden die lichtdurchfluteten Fine Dining Bereiche.

Sinnlich ist das neue CLAAS 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. Echtes 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 8 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 auch ein Herzensprojekt. Ein Großes.

Die Hamburger Dependance von GEPLAN DESIGN unter Leitung von Michaela Reichwald hat die Vorgabe von Claas Anklam vom Entwurf bis zur Fertigstellung wörtlich genommen; das Restaurant muss eine Ansage werden!

Zum Thema *Ansage*: 4,35 Meter lichte Raumhöhe, 400 qm Restaurantfläche mit 144 Sitzplätzen innen und die Showküche sind eine echte akustische Herausforderung - und gleichzeitig eine Einladung für die monumentale, bewegende Installation. Ein Kunstwerk. 30 Meter lang. 2600 silbrige Fische, transluzentes Spiegelglas, hauchzart, mundgeblasen, jeder ein Einzelstück.

Zusammen ein gigantischer Fischeschwarm, filigran schimmernd und scheinbar bewegt, als ob er gleich in den grünen Innenhof mit weiteren 80 Gastplätzen verschwindet.

Hightech und handwerkliches Know How greifen ineinander; so konnten die 3D Daten von GEPLAN DESIGN direkt von der Leuchtenmanufaktur Missal Objekt Licht GmbH & Co. KG zur Konstruktion verwendet werden.

Am gemütlichsten ist es in der Küche.

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

Der Wein dazu? 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. 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“ zieht Michaela Reichwald von GEPLAN DESIGN mitten im turbulenten Endspurt bis zur Eröffnung das Resümee. Dann ist alles möglich.

„Und es ist faszinierend wie auch herausfordernd, wenn so ein Unikat entsteht, wenn aus der Vision Realität wird.“ Wenn ein Impuls auf der Baustelle die spezialisierten Handwerker in Bewegung setzt, wie in einem großen Schwarm.

Ebenso die Bar ist monumental und filigran ätherisch zugleich. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel, scheinbar schwebende leuchtende Flaschen mit Geistvollem zaubern eine Stimmung der goldenen 20er in den Neubau. 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. Haben sie. 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.

Sicher werden Claas-Henrik und Claudia Anklam auch dieses Restaurant mit viel Verve, Phantasie und Können zu pulsierendem Leben erwecken und ein einmaliges Gastroerlebnis für ihre Gäste schaffen. Das bereits durch die Zusammenarbeit beim Henriks perfekt eingespielte Team aus GEPLAN DESIGN und Hohaus Hinz & Seifert hat auch hier ihre Symbiose genutzt, um das CLAAS auf ein neues Level zu heben. Ein bewegter und berührender Raum so geheimnisvoll wie die Tiefsee ist entstanden. Mit echtem Stil, leiser, purer Sinnlichkeit und mit einem Hauch....von ewiger Schönheit. Santé.

Zitat der Bauherren:

„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.“

Über 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 Zwillingbrüdern 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.

www.geplan.de

GEPLAN DESIGN ist auch auf Instagram! @geplan_design

Bauherr:

Claas-Henrik Anklam
Claas Anklam Gastronomie GmbH
Am Lohsepark 8
20457 Hamburg

GEPLAN DESIGN Team Innenarchitektur:

Projektleitung: Michaela Reichwald
Team: Miriam Elfgen, Jeannine Oest, Rosi Weisse

Bauherrenvertretung & Baukoordination:

Hohaus Hinz & Seifert GmbH

Kontaktdaten:

GEPLAN DESIGN
Planungsgesellschaft mbH
Hauptstraße 78A
70563 Stuttgart
+49 711 90 10 70
info@geplan.de
www.geplan.de

Standort Hamburg / Text:

Isabel Paulini
Michaelisstraße 22
20459 Hamburg
+49 40 87 96 31 20 4
+49 176 24 66 60 34
paulini@geplan.de

Bildmaterial (Auszüge)



Abb. 1: Ein Schimmern hinter der Fassade lässt bereits aus der Ferne mehr erahnen. Schimmernde Flaschen in goldenen, beleuchteten Röhren machen auf sich aufmerksam.



Abb. 2: Die Vinothek als klares Statement, prägt das großzügige, gläserne Entree. Eine große Geste, exklusiv und diskret werden die Gäste im CLAAS willkommen heißen.



Abb. 3: Fine Dining Bereich mit Blick auf die italienische Design-Showküche und die monumentale, sich bewegende Fische-Schwarm-Installation.



Abb. 4: Alles ist echt im CLAAS. Echte Handwerkskunst an den matten Kalkputz-Wänden, dem gegossenen Terrazzoboden, den maßgefertigten Tischlermöbeln.



Abb. 5: Die Bar: monumental und filigran ätherisch zugleich. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel, scheinbar schwebende leuchtende Flaschen mit Geistvollem zaubern eine Stimmung der goldenen 20er in den Neubau.



Abb. 6: Die lichtdurchfluteten, pompös gepolsterten Fine Dining Bereiche laden dazu ein die Weite des Raumes zu genießen.



Abb. 7: Die 50m² große italienische Design-Showküche mit ihren Champagner- und Austerntischen bietet seinen Gästen den besten Blick auf die Kochkünste des Hausherrn.



Abb. 8: Wer mehr Intimität und Rückzug sucht, findet diese in den pompös gepolsterten Sitznischen direkt gegenüber der Showküche.

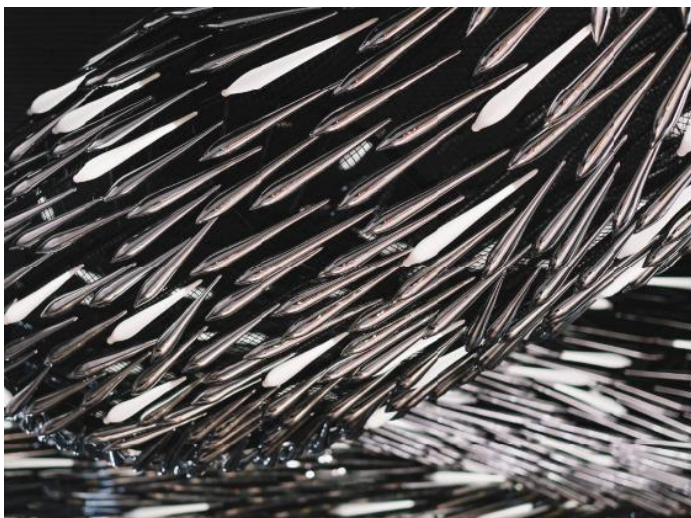


Abb. 9: 2600 silbrige Fische, transluzentes Spiegelglas, hauchzart, mundgeblasen, jeder ein Einzelstück. Zusammen ein gigantischer Fischschwarm, filigran schimmernd, 30 Meter lang – ein wahres Kunstwerk.