

gastrotel



gw
verlag

1. 2024

40. Jahrgang
2 Euro

www.gastrotel.de

Unabhängiges
Fachmagazin
für Unternehmer
und Manager
in Gastronomie
und Hotellerie

Frühstück & Brunch

... und Ei gehört immer dazu!

Internorga 2024
Mit Special Küchentechnik

Die Outdoor-Saison startet bald
Neue Möbel & Schirme für Ihre Terrasse



Das tiefe Blau

Meeresfrischer Fisch und außergewöhnliches Design – das neue Spitzenrestaurant Claas in der Hamburger Hafencity schöpft aus dem Vollen. Ein Blick auf die Intentionen der Stuttgarter und Hamburger Innenarchitekten von Geplan Design und des Gastro-Profis Claas-Henrik Anklam

Ein bisschen klingt und schmeckt es wie Surf & Turf, wenn Designprofis mit ursprünglichem Sitz im wilden Süden hanseatische Spitzengastronomie zum Leben erwecken. Tatsächlich reicht das Zusammenspiel von Claas-Henrik Anklam und Geplan Design schon über zehn Jahre zurück, als Anklam nach Stationen im Landhaus Scherrer und dem Tarantella in der Spielbank ein eigenes Restaurant mit eigener Bildsprache eröffnen wollte. Cord Glantz, einer der Zwillingbrüder, die Geplan Design heute führen, saß damals als Gast beim Private Dinner des bekannten Hamburger Kochs – aus dieser Begegnung heraus entstand das Henriks, seit damals eine hanseatische Erfolgsgeschichte. Das neue Restaurant nun, das Anklangs ersten Vornamen trägt, sollte der nächste

große Sprung sein. Eine echte Ansage. Und wieder mit Geplan. Für Cord Glantz, der international Hotels und Restaurants entwirft, war das der größte Lohn: „Wenn ein Spitzenkoch wie Claas-Henrik Anklam mit so vielen Kontakten in der Gastro-Welt mir sagt, er habe kein einziges Mal auch nur darüber nachgedacht, wer sein neues Restaurant design und plant – dann ist das ein echter Ritterschlag für mich und unser ganzes Team.“

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 Innenarchitekten, die wissen, wie ein Restau-

rant tickt und wie Claas-Henrik Anklam arbeitet. Nämlich in seiner 50 Quadratmeter großen Showküche. 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 begeht sind die intimeren Nischen direkt nebenan. Diskrete Akustik dank innovativem Mikrofurnier. Gemütlich, bequem, opulent gepolstert und trotzdem elegant – bereit für das große Menü. Die lichtdurchfluteten Fine Dining Bereiche laden derweil dazu ein, die Weite des Raumes zu genießen.

Ein Herzenswunsch aus Zinn

The Deep Blue greift farblich den Schwerpunkt der Küche auf: meeresfrischen Fisch.



Schillernde Aquamarin-Töne, mattes Tiefseeblau, Leder in Cognac. Dazu echtes massives Eichenparkett, Fischgrät, 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 von Oliver Charles Metz, Hannover. Der acht Meter lange Bartresen aus echtem Zinn war ein Herzenswunsch des Bauherrn. Eine Reminiszenz an legendäre Pariser Nobelbars, die Claas-Henrik Anklam liebt. In Frankreich wurde die Bar nach Entwurf von Geplan Design von Hand gegossen. Auch sie wird Spuren in der weichen, samtigen,

Das Farbkonzept greift den Schwerpunkt der Küche auf: meeresfrischen Fisch. Ein gigantischer Fischschwarm schmückt die Decke des Restaurants

altsilbernen 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, Leiterin der Hamburger Dependence von Geplan Design, ist das Claas deshalb auch ein Herzensprojekt. Ein großes. Wörtlich genommen: 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. Ein Kunstwerk: 30 Meter ▶

Inhaber Claas-Henrik Anklam (Mitte) mit Küchenchef Sandro Laatz (rechts) und Stellvertreter Leif Jensen



Wir richten Sie **komplett** ein!

Foto: Living & Dining - Taunusstein

Individuell geplant: unsere Projektleiter beraten Sie gerne.

Einrichtung aus einer Hand



- ✓ Restaurants
- ✓ Cafés
- ✓ Hotels



Planung



Fertigung



Umsetzung

Wir gestalten Ihr Objekt von der Entwurfsskizze über Planung und Fertigung bis hin zur Realisierung.

lang. 2.600 silbrige Fische, 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.

Hightech und handwerkliches Know-how greifen ineinander; so konnten die 3D-Daten der Designer direkt von der Leuchtenmanufaktur Missal Objekt Licht aus Sundern zur Konstruktion verwendet werden.

Schätze des Meeres, silbrige Rochenhaut

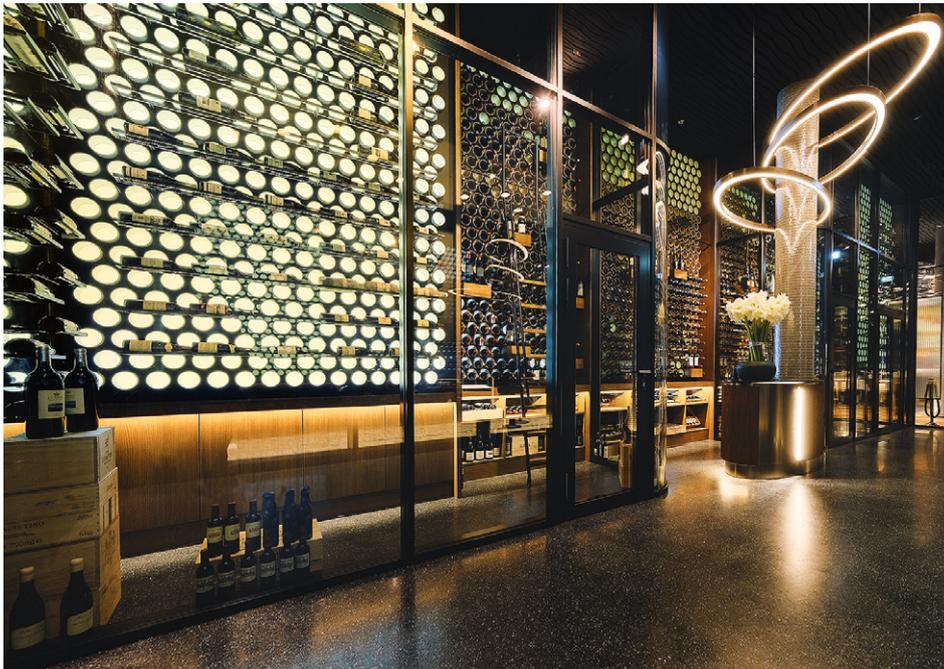
Am gemütlichsten ist es bekanntlich in der Küche. Deshalb können knapp 20 Gäste

den Köchen an der dunklen italienischen Design-Kochinsel bei der Arbeit zuschauen. 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

Die Vinothek prägt das großzügige Entree. Die Flaschen schimmern in beleuchteten Röhren

ten Röhren, der geschmeidige Raumtrenner aus beweglichen, schwarzen Metallschuppen trennt die Garderobe ab. Ebenso ist die Bar monumental und filigran ätherisch zugleich. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel, scheinbar schwebende leuchtende Flaschen mit Geistvollem zaubern eine Stimmung der Goldenen Zwanziger in den Neubau. Und selbst bauliche Notwendigkeiten werden im Gesamtkonzept zum Eyecatcher. „Wenn die Lokalpresse über ‚imposante Säulen‘ schreibt, was vorher etwas lästige statische Stützen waren – dann haben wir alles richtig gemacht“, so Cord Glantz. Haben sie: Mit tausenden Glasschuppen wirken diese Säulen wie mit silbriger Rochenhaut belegt.



PROFILE

- Das Restaurant Claas eröffnete im November 2023 in der Hamburger Hafencity
- Betreiber ist Claas-Henrik Anklam, ein bekannter Hamburger Gastronom („Henriks“)
- Offeriert werden frischer Meeresfisch und edles Seafood, dazu eine beeindruckende Weinauswahl
- Das Restaurant wurde geplant von Geplan Design aus Stuttgart und Hamburg – die Zwillingbrüder Cord und Rolf Glantz haben sich auf Hotellerie, Gastronomie und Spa spezialisiert
- Highlights: 20 Meter Küchentresen, acht Meter Bartresen aus echtem Zinn, Fischschwarm aus 2.600 mundgeblasenen Fischen als raumgreifende Deckeninstallation, Tischlermöbel, Eichenparkett
- 144 Sitzplätze innen, 80 im Innenhof
- www.claas-restaurant.cc
www.geplan.de

„Ein schön gegrilltes Kabeljaufilet“

Fünf Fragen an Claas-Henrik Anklam

Moin Herr Anklam, Glückwunsch zur gelungenen Restauranteröffnung – tolles Ambiente! Welchen Fisch kann man eigentlich noch auf die Speisekarte setzen – verfolgen Sie Diskussionen um Fangquoten und Rote Listen? Das ist immer nicht so einfach, aber wir arbeiten mit regionalen Fischhändlern zusammen. Deren Fokus liegt auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität.

Auf der letzten Berlin Food Week im Oktober konnte man exklusive regionale Produkte wie Dry-aged Zander oder Köllnitzer Karpfenschinken erleben. Verschiebt sich gerade die Aufmerksamkeit des Publikums hin zu wiederentdeckten Kostbarkeiten aus der deutschen Provinz und weg von Edelprodukten vergangener Dekaden?

Nein, das ist nicht so, diese ausgefallenen Garmethoden und Reifungen gab es schon früher. Sie sind leider nicht so alltagstauglich, dass sie im täglichen Geschäft der Gastronomen eine Erleichterung sind. Diese Spezial-

täten sind Extras und stellen eine Ergänzung dar. Natürlich sollte man den Schwerpunkt auf heimische und regionale Produkte setzen und nicht Fische verkaufen, die einmal um die Welt geflogen werden.

Dazu passt: Als Alternative zur Königskrabbe, eine vom Aussterben bedrohte Art, gibt es jetzt ein entsprechendes veganes Produkt („King No Crab“) aus einer bekannten Veggie-Schmiede am IJsselmeer. Pflanzliche Ersatzprodukte – auch auf Ihrer Speisekarte? Nein, wir bieten dieses Produkt zurzeit noch nicht an. Ich bin nicht hundertprozentig davon überzeugt, dass Fisch oder Krustentiere genetisch hergestellt werden. Aber ich glaube, es wird auf lange Sicht einen gewissen Markt dafür geben.

Ihre Produkte sind hochwertig, Ihre Preise weltstädtisch. Welches Ihrer Gerichte empfehlen Sie dem Gast mit schmalere Geldbeutel?



Ich würde dem Gast ein schön gegrilltes Kabeljaufilet anbieten mit unserem heimischen Gemüse und Bratkartoffeln, dazu eine klassische Senfsauce.

Nach der fish international ist vor der Pro-Wein – Fisch und Wein gehören in der Gastronomie fast untrennbar zusammen. Gibt es einen Wein (gern von Ihrer eigenen Weinkarte), der Sie als Begleitung zum Fisch so richtig überrascht hat?

Ja, einen deutschen Riesling trocken von der Nahe aus dem Hause Korell.