

# dds

DAS MAGAZIN FÜR MÖBEL UND AUSBAU



## HOLZ AUS BAYERN

Minimalistische Möbel vom Schreiner

### IM DETAIL

Japanisch inspiriert:  
Deutsches Handwerk  
in Neuseeland

### POSITIONIERUNG

Erfolgsfaktor USP:  
Warum es sich lohnt,  
einzigartig zu sein

### BAU IN MÜNCHEN

Vorschau zur  
Weltleitmesse für  
das Baugewerbe



An der dunkel verspiegelten Bar wird jede einzelne Flasche auf Tablaren mit Licht in Szene gesetzt. Die Metallsäulen sind goldgepulvert

# Aus dem Vollen schöpfen

Echte Handwerkskunst an Wänden, Böden und maßgefertigte Tischlermöbel: Das Restaurant Claas in der Hamburger Hafencity vereint hohe Ansprüche an das Design und die Küche.

**DAS CLAAS IST EINE ANSAGE** – so lautete auch der Auftrag des Bauherrn. Hier wurde aus dem Vollen geschöpft: 4,35 m lichte Raumhöhe, 400 m<sup>2</sup> Restaurantfläche mit 144 Sitzplätzen innen, weiteren 80 Gastplätzen im Innenhof sowie eine imposante 50 m<sup>2</sup> große Showküche lassen das Claas glänzen.

Das Restaurant ist ein Herzensprojekt des Inhabers Claas-Henrik Anklam, der bereits zehn Jahre zuvor ein erstes eigenes Restaurant in Hamburg eröffnet hatte: das Henriks. Nach dem zweiten »musste« nun der erste Name erhalten. Das Claas steht für hanseatisches Understatement, Professionalität, cleverer Witz, Mut, Wille und eine klare Vision: etwas Eigenes! Kulinarisch, optisch und funktional.

## Schönheit ist nicht alles

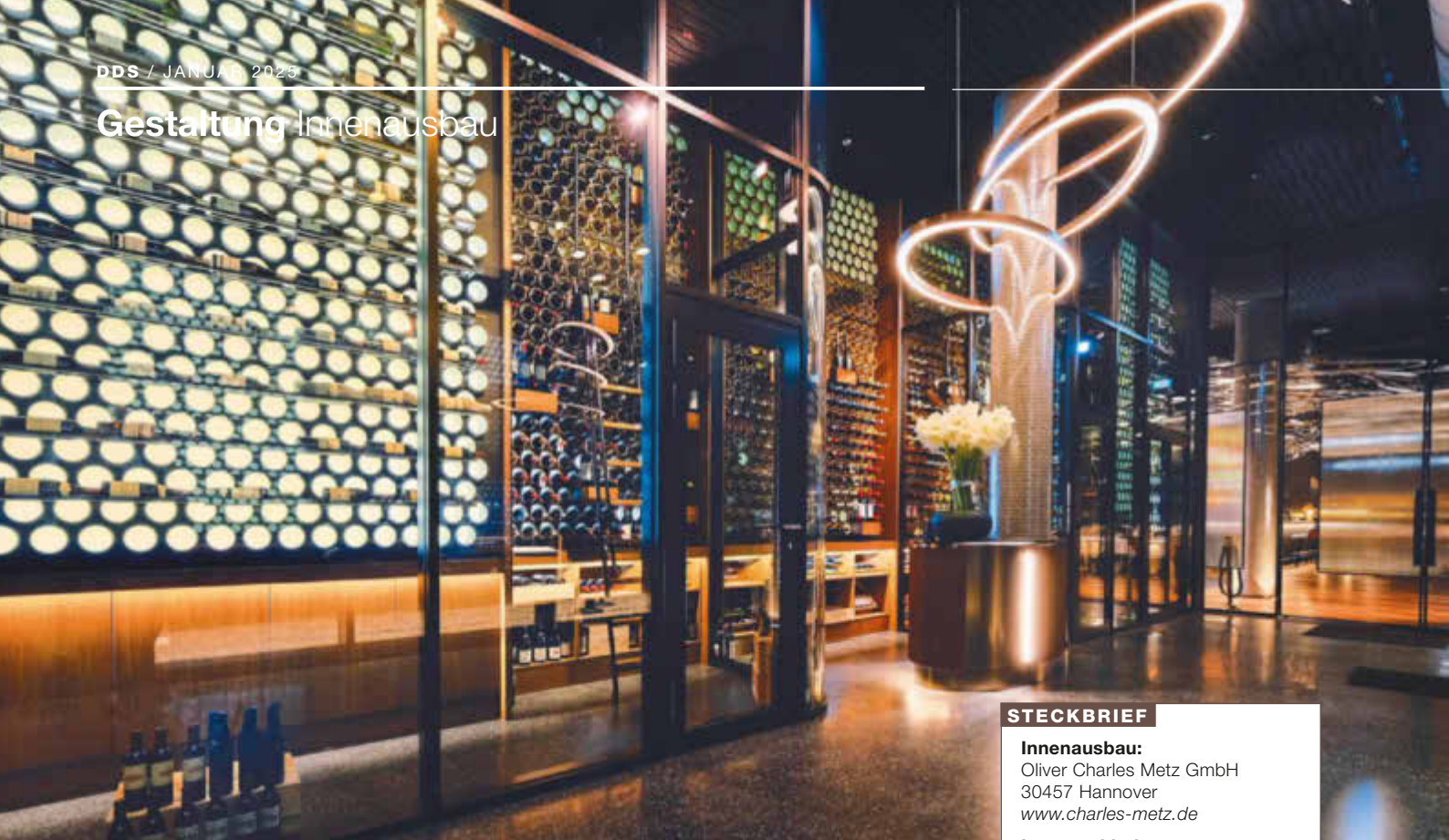
Ein Restaurant muss ein charakteristisches Erscheinungsbild haben, aber unter der attraktiven Oberfläche muss es auch funktionieren – ein bisschen wie ein Schweizer Uhrwerk. Also Big Bang und eine echte Ansage für Hamburg, ja! Aber eben mit der Expertise von Innenarchitekten, die wissen, wie ein Restaurant tickt, und wie Claas-Henrik Anklam »arbeitet«. Das Team rund um die Büroinhaber Cord und Rolf Glantz, die international Hotels und Restaurants entwerfen, zeigt sich froh: »Wenn der Kunde zufrieden

ist und sich keinen anderen Gestaltungspartner vorstellen kann, als Geplan Design, dann ist das ein Vertrauensbeweis.« Für den qualitätsvollen Innenausbau holten sich die Gestalter und der Inhaber die Tischlerei Oliver Charles Metz aus Hannover ins Boot. Diese verfügt über eine Expertise im hochwertigen Ladenbau sowie Fachwissen in Sachen Holz, Metall, Glas und Naturstein. Oliver Metz und sein Team beweisen diese Kompetenz im Ergebnis: Echte Handwerkskunst in Details und maßgefertigte Tischlermöbel.

»Bei diesem Projekt war wirklich jedes Möbel eine Besonderheit und Herausforderung«, bestätigt Oliver Metz. Die Auswahl der Materialien wie helle Eiche, Glas und Metall sei sehr erlesen und der Anspruch an



2600 silbrige Fische aus transluzentem Spiegelglas bilden einen Fischschwarm



**Metall- und Glasverarbeitung par excellence: Die Tischlerei Oliver Charles Metz zeigt bei der gläsernen Vinothek im Eingangsbereich, über welche Fertigkeiten sie verfügt**

**STECKBRIEF**

**Innenausbau:**

Oliver Charles Metz GmbH  
30457 Hannover  
[www.charles-metz.de](http://www.charles-metz.de)

**Innenarchitektur:**

Geplan Design  
20459 Hamburg, 70563 Stuttgart  
[www.geplan.de](http://www.geplan.de)

**Bauherrenvertretung und Baukoordination:**

Hohaus Hinz & Seifert Architekten  
22391 Hamburg  
[www.hhs-arch.com](http://www.hhs-arch.com)

die Umsetzung hoch gewesen. In der 50 m<sup>2</sup> großen Showküche präsentiert derweil Claas-Henrik Anklam seine Kompetenz. Von den erhöhten Champagner-tischen aus hat man den besten Blick auf die Kochkunst des Hausherrn. Für eine etwas intimere Atmosphäre sorgen die Sitznischen direkt nebenan. Diskrete Akustik macht das Raumerlebnis gemütlich, opulente Polsterung inklusive.

Das Restaurant 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 den Jahren schöner wird – und niemals abgeschliffen werden muss. Leder, das an Patina gewinnt. Echte Handwerkskunst an den matten Kalkputzwänden, dem gegossenen Terrazzoboden, den maßgefertigten Tischlermöbeln der Oliver Charles Metz GmbH. Der acht Meter lange Bartresen aus echtem Zinn war ein Herzenswunsch



**Gäste haben die Möglichkeit in der offenen Showküche den Köchen quasi über die Schulter zu blicken**



**Blickfang am Eingang ist das gebogene Servicemöbel aus Eichenholz und Naturstein mit goldenen Metallsäulen**



**Aufwendig gearbeitete Holzverkleidung an der Bankrückseite mit goldenem Metallgeflecht**

**In den Nischen sitzt der Gast akustisch abgeschirmt. Braunes Leder für die Polster, massives Eichenparkett für den Boden, feines Lichtkonzept für eine passende Lichtstimmung: Hier wurde nichts dem Zufall überlassen**

des Bauherrn. Eine Reminiszenz an legendäre Pariser Nobel-Bars, die Claas-Henrik Anklam liebt. In Frankreich wurde die Bar nach dem Entwurf von Geplan Design von Hand gegossen.

»Nachhaltigkeit besteht immer dann, wenn Materialien würdig altern können, statt sich abzunutzen. Für uns als Interior-Designer ist ein Gastronom wie Claas-Henrik Anklam, der das erkannt hat und wertschätzt, ein Glücksfall. Denn dann können wir ein Restaurant entwerfen, so wie er kocht – mit den besten Zutaten«, erläutert Cord Glantz. Die Projektleiterin in Hamburg war Michaela Reichwald.

## **In Würde altern**

Die Küche ist als zentraler Anker positioniert, sodass kurze Wege und der funktionale Grundriss für reibungslose Abläufe sorgen. Der 20 Meter lange Küchentresen ist mit glasierten Keramikstäbchen umhüllt, zwei Meter davon sind reserviert für die Schätze des Meeres, die auf frischem Eis auf die Gäste warten. Wein dazu? Die gläserne Vinothek als klares Statement prägt das großzügige Entrée, in dem der Maitre die Gäste empfängt. Über 300 Flaschen schimmern in goldenen, beleuchteten Röhren. Der Raumtrenner aus beweglichen, schwarzen Metallschuppen trennt die Garderobe ab. Der Industriestil ist eine der Spezialitäten aus der Tischlerei Metz: »Die Metall-

verarbeitung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Arbeit, auch verbunden mit Glas«, erläutert Oliver Metz. Die Vinothek ist hierfür eine beeindruckende Referenz.

Auch die Bar ist filigran und monumental zugleich. Fugenlose raumhohe Bronzespiegel, scheinbar schwebende leuchtende Flaschen auf Tablaren zaubern eine Stimmung der goldenen 20er in den Neubau. Selbst bauliche Notwendigkeiten werden im Gesamtkonzept zum Eyecatcher. »Wenn etwa die Lokalpresse als imposante Säulen benennt, was zuvor etwas lästige statische Stützen waren – dann haben wir alles richtig gemacht«, freut sich Cord Glantz. Mit tausenden Glasschuppen wirken die Säulen wie mit silbriger Rochenhaut belegt.

Das Highlight des Raumes ist die 30 Meter lange monumentale Lichtinstallation an der Decke. Ein imposantes Kunstwerk aus 2600 silbrigen Fischen. Hauchzart, mundgeblasen, jeder ein Einzelstück. Zusammen ein gigantischer Fischeschwarm. Inhaber Claas-Henrik und Claudia Anklam, die Gestalter rund um Cord und Rolf Glantz von Geplan Design sowie das Team der Tischlerei Oliver Charles Metz sind sichtlich stolz auf das Ergebnis. Es ist ein faszinierender Ort entstanden: Mit echtem Stil, leise und sinnlich, zugleich lebendig und kommunikativ und von eigenwilliger Schönheit. Santé. –KF