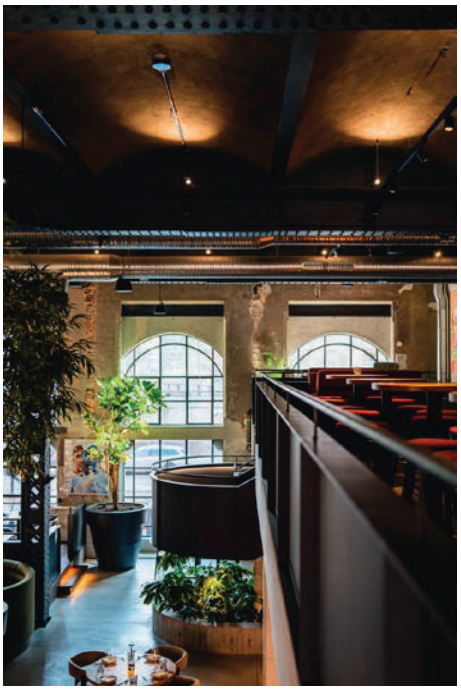
HISTORIE TRIFFT KULINARIK

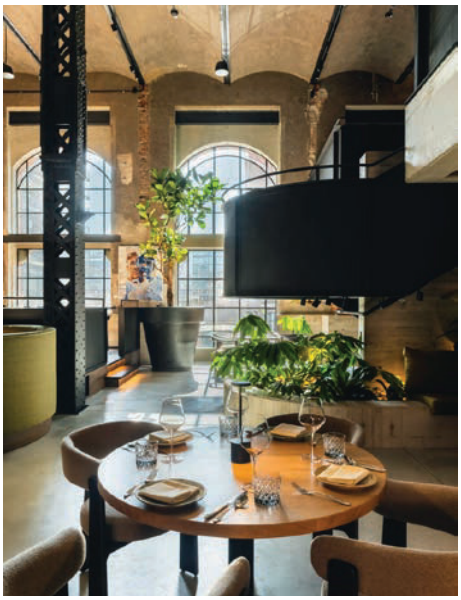
Fotos: Steve Schäfer

Ein besonderer Ort in der Speicherstadt entfaltet eine einzigartige Atmosphäre

Am Sandtorkai hat neben dem Kesselhaus in der ehemaligen Maschinenzentralstation der Speicherstadt ein neues gastronomisches Angebot mit Restaurant, Bar, Eventflächen und Shop eröffnet: Für die Chefs Warehouse canteen & bar entstand ein Ensemble aus Restaurant, Bar, Eventflächen und Shop. Nach der behutsamen Sanierung des Gebäudes von 1888 im Kontext des UNESCO-Weltkulturerbes durch BiwerMau Architekten entwickelte Formwaende aus Lüneburg das innenarchitektonische Gesamtkonzept für die großflächige Restaurant- und Eventnutzung.

Der denkmalgeschützte Bestand bildet dabei nicht nur die räumliche Grundlage, sondern auch den atmosphärischen Rahmen für die neue Nutzung, in der sich industrielle Geschichte und zeitgenössische Gastronomie überlagern. Ausgangspunkt des Entwurfs waren die industrielle Struktur des Gebäudes, die Raumhöhe von rund sieben Metern sowie die bis heute ablesbare konstruktive Logik. Diese Qualitäten werden betont und fortgeführt: Die Küche als „Maschine“ eines Restaurants wird konsequent ins Zentrum gerückt und als offene Bühne inszeniert – sichtbar, zugänglich und prägend für das gesamte Raumerlebnis. Auch die technische Infrastruktur wird nicht verkleidet oder in den Hintergrund gedrängt, sondern als prägender Bestandteil der Architektur verstanden: funktional, sichtbar und identitätsstiftend. Großformatige Lüftungsleitungen bleiben bewusst sichtbar und werden als vertikale Elemente in den Raum integriert. Die Raumorganisation folgt keiner klassischen Zonierung, sondern entwickelt sich aus vorhandenen Strukturen, Blickbeziehungen und Maßstäben. Einbauten und raumprägende Elemente übernehmen dabei zugleich funktionale und atmosphärische Aufgaben. So entstehen unterschiedliche Bereiche und Aufenthaltsqualitäten – von kommunikativen





Bereichen bis hin zu ruhigeren Rückzugsorten – ohne die Großzügigkeit des Bestands aufzugeben. Der monolithische Community Table aus massivem Holz, mit einem Gewicht von über 500 Kilogramm, bildet den zentralen, räumlichen Ankerpunkt. Großformatige, deckenhohe Bäume ergänzen den industriell geprägten Raum um eine unerwartet lebendige Ebene und sind zugleich eine subtile Anspielung auf die Herkunft des Chefs Warehouse aus Kapstadt. Materialien wie Schwarzstahl, Marmor und Massivholz greifen die industrielle Prägung auf und ergänzen sie

um eine haptische und atmosphärische Tiefe. Das Entwurfskonzept für das Chefs Warehouse zeigt eindrücklich, wie Innenarchitektur im denkmalgeschützten Kontext nicht als nachgeordnete Ausstattung, sondern als integraler Bestandteil räumlicher Transformation wirken kann. Der Möbelhersteller Wagner Living realisierte dabei sämtliche Sitzmöbel sowie ausgewählte Tische für das Chefs Warehouse und trägt damit wesentlich zur atmosphärischen Qualität und Funktionalität der unterschiedlichen Aufenthaltsbereiche bei.
www.formwaende.de