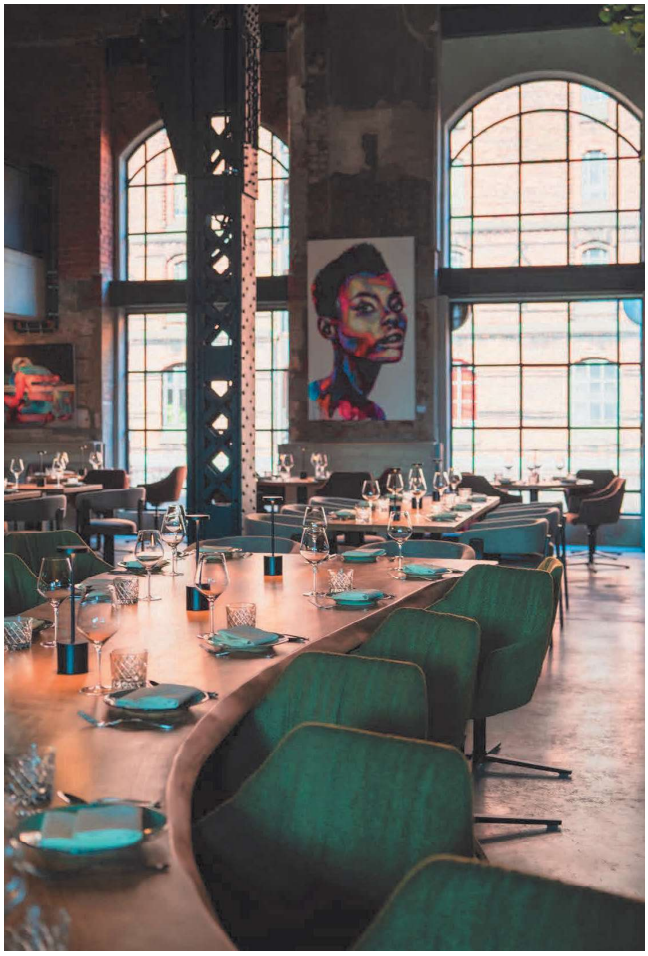
Freie Platzwahl, je nach Anlass: Intime Vierertische gibt es ebenso …



… wie langgezogene Communal Table mit Platz für größere Gruppen.

CHEFS WAREHOUSE HAMBURG
Am Sandtorkai 29, 20457 Hamburg, Tel.: 040 238 36 06 00,
www.chefswarehouse.de
Konzept: Restaurant, Bar, Shop & Deli
Größe: Gesamt 805 m² (geteilt in Restaurant, Bar, Warehouse, Canal House und Tide House)
Sitzplätze: 210 innen, ca. 80 außen
Umsatzverteilung: 60 % Food, 40 % Beverage
Preislevel: Fassbier: 5,50 €, Espresso/Cappuccino: 3,50/5 €, Softdrinks: 4,50 €, Spritz: 14 €, Highballs: 12 – 14 €, Cocktails: 14 – 21 €, Sharing Menü Flora 72 € oder Fauna 69 €, À la carte-Gerichte: 19 - 28 €
Mitarbeitende: 45
Getränkepartner: Carlsberg Brauerei, Pernod Ricard Deutschland für Champagner & Spirituosen
Inhaber/Betreiber: Chefs Warehouse canteen & bar GmbH, Lina Koch (Geschäftsführerin, Mehrheitsgesellschafterin)
Innenarchitekt: Innenarchitekturbüro Formwände
Öffnungszeiten: Täglich von 18:00 bis 22:00 Uhr (Küchenzeiten)

„Chefs Warehouse": Paradebeispiel für geschickte Raumstrukturierung.

CHEFS WAREHOUSE, HAMBURG

ONCE IN A LIFETIME

Text: Benjamin Brouër, Fotos: Schaefer Media

Wenn Christopher Strenger nochmal ein Gastro-Konzept umsetzen wolle, so hörte man am Eröffnungsabend, dann sei es dieses. Seit der Hamburger Multigastronom (gemeinsam mit Roland Koch und Michael Maier Gesellschafter der Gastro Consulting) in seiner Wahlheimat Südafrika vor zehn Jahren Liam Tomlin, den Gründer von Chefs Warehouse, kennenlernte, reifte nicht nur die gemeinsame Freundschaft, sondern auch die Idee, das Konzept rund um internationale Tapas auf höchstem Niveau nach Hamburg zu bringen. Neun Restaurants hat Tomlin inzwischen in Südafrika umgesetzt, Nummer zehn ist nun ein eigenständiges Unternehmen der Gastro Consulting Gruppe mit einer Partnerlizenz und Lina Koch als Geschäftsführerin und Partnerin. Das Ergebnis versetzt angesichts seiner Größe und Eleganz nicht nur Tomlin in Erstaunen. Das Spektakel beginnt bei den Räumlichkeiten, der 1887 erbauten, früheren Maschinenzentralstation, die für die Stromversorgung der Speicherstadt zuständig war. Durch die HHLA denkmalgerecht wiederhergestellt, erwartet die Gäste eine Kombination aus historischem Backstein und Industriecharme. Dem Architekturbüro Formwaende ist es gelungen, die gut 400 Quadratmeter große Restaurantfläche (ebenso viele Quadratmeter entfallen nochmal auf Galerie-Bar, den Warehouse-Shopbereich und das Canal sowie das Tide House für Exklusivveranstaltungen) mit verschiedenen Sitzbereichen – vom Communal Table bis zu Separees – abwechslungsreich und gemütlich zu gestalten. Zahlreiche Großpflanzen, geschickte Lichtsetzung und südafrikanische Kunst an den Wänden steigern die Wohlfühlatmosphäre. Den Herzschlag im Restaurant gibt die große offene Küche vor, die bühnengleich den Fixpunkt im Raum bildet. Von hier schicken Küchenchef Eric Kröber und sein Team Vorspeisen wie Irish Rock Oyster und Oat & Honey Brioche, Á la carte-Tapas wie Beef Tataki und Honey Roasted Carrots oder die Sharing-Menüs für zwei Personen, die ein Best-of der Chefs Warehouse Tapas umfassen und in der Variante „Fauna" und „Flora" (vegetarisch) bestellt werden können.