

HERDPRÄMIEN

Kein Chichi!



VON ESTHER STREBATH

Der Tipp „Ristorante Cristina“ kam von einem italienischen Freund, einem Neapolitaner. Und die sind durchweg kräftig mit Speisen aller Art, also umso verlässlichere Quellen. Ganz schön weit, murrte meine Familie beim Blick auf die lange Linie auf der Google-Map, die sich gen Bramfeld schlängelt. Ich kündigte telefonisch unsere Verspätung an. 35 Minuten später haben wir nicht nur einige Kilometer, sondern gefühlt auch Deutschland hinter uns gelassen, sind auf den Parkplatz hinter dem Lokal gefahren und an Gemüsekräften vorbei hineingelangt. Jetzt sind wir auf dem Land, irgendwo in Südtirol. Wirklich. Kaum sitzen wir in Sechserrunde hinter dem falschen Olivenbaum an dunklen Holztischen, landet bereits ohenwarmes Ciabatta auf der Tafel, die sich in den nächsten Stunden in eine Art Tischleindeckung verwandelt wird.

Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt! Das ist das Prinzip von Francesco Sinito, Inhaber, Chefkoch und Sizilianer, der den Namen seines Restaurants seiner Tochter gewidmet hat. Kurz fragt er etwaige Unverträglichkeiten ab, hernach beginnt das Fest. 1. Akt: Antipasti. Mozarella mit Ochsenherztonnen, Melonen aus Fondi mit grob geschnittenem, mildem Schinken, grüner Spargel mit offenbar ganz besonderen Zwiebeln, über die nun auf der italienischen Seite des Tisches gefachsimpelt wird. Alle Speisen sind rustikal angerichtet, ihr Zauber entfaltet sich mit den Aromen. Wir schweigen. 2. Akt: Warme Antipasti, Artischocken, frittiert, eine Mitarbeiterin schwingt eine große Pfanne auf den Tisch und kehrt gleich mit einer weiteren zurück. Hierin hausgemachte Salsiccias (Würstchen vom Schweinenacken), Auberginen mit Parmesan bekommen wir auch noch. Eine Frau am Nebentisch fragt, wie Francesco die grandiosen Artischocken zubereitet. Er rattert das Rezept herunter.

„Er kocht nur, wozu er Lust hat“, erfahre ich und auch, dass Signore Sinito, der überaus höfliche Gastgeber, auch schon mal Gäste, die mit seinem Konzept gar nicht einverstanden waren, des Lokals verwies. Wir bestreiken nur aus Kapazitätsgründen den 3. Akt, es hätte Pasta geben können, und sind beeindruckt von einem Dutzend feuerroter XL-Kaisergarnaten. Es folgt frischer Fisch (Glattbutt), wie gerade aus dem Meer geangelt, nur mit Olivenöl und Zitronen. Alle sind glücklich, nur nicht Signore Sinito, der noch Varianten von Desserts anzubieten hat. Wir verlassen das Restaurant mit Schachteln voller Mandelgebäck.

Cristina's, Bramfelder Chaussee 212, 22177 Hamburg
Telefon: 63 97 50 61
Küchenzeiten: Mo-Fr 12-15 Uhr und 18-23 Uhr, Sa/So 18-23 Uhr
Sitzplätze: ca. 28
Service: Mamma Italia persönlich
Fazit: Ein wunderbarer Ort.

Durchs Fenster sieht man einen in Plastik eingeschweißten Sessel und ein paar Sichtschutz-Elemente aus Metall, die von innen gegen die Scheiben lehnen. Über dem Eingangportal blitzt ein neues Logo aus goldenen Lettern in der Sonne. Aber mehr weist von außen nicht wirklich darauf hin, dass das „Side“-Hotel gerade komplett renoviert wurde. Drei Monate war das Haus an der Drehbahn in Hamburg geschlossen, Anfang April wurde es wieder eröffnet.

Auch hinter den großen Glastüren, die sich automatisch öffnen, scheint sich auf den ersten Blick nicht allzu viel verändert zu haben. Kein Wow-Effekt springt ins Auge, nichts stiehlt der Lichtinstallation des Künstlers Robert Wilson die Schau, die seit 2001 in dem hohen Atrium leuchtet: Es ist ein sanftes Makeover, für das sich Inhaber Gregor Gerlach und Architekt und Designer Matteo Thun entschieden haben.

VON ESTHER STREBATH

Thun, gebürtiger Südtiroler, Mitbegründer der berühmten italienischen Designgruppe Memphis und heute international bekannt, ist aus Mailand angereist. Er hatte dem „Side“ schon seinen ursprünglichen Look verpasst. Bei der Einweihung vor 17 Jahren war der 178-Zimmer-Komplex Hamburgs erstes Designhotel und wurde vielfach ausgezeichnet. Doch während die Lobby Besucher damals als durchgestyltes Nichts mit wohliger Kühle empfing, ist die gefühlte Temperatur im „Side“ nun deutlich angestiegen.

„Wir wollten das Hotel behaglicher gestalten“, sagt Gregor Gerlach. Schon die Rezeption, ein ganz in Rindsleder gekleideter Tresen auf einem Bronzesockel, strahlt Wärme aus. Die Wandpaneele dahinter haben einen Bronzeton, der wunderbar mit dem neuen Anthrazit der Mitarbeiter-Uniformen harmoniert. „Es ist ein unangenehmer Moment, wenn man seine Scheckkarte auf den Tresen legt“, erklärt Matteo Thun und verdeutlicht so die Philosophie hinter den Erneuerungen: Während es früher galt, den Gast stilistisch zu beeindrucken, soll er heute stilvolle Gemütlichkeit vorfinden.

Die Zeiten haben sich geändert“, sagt der Architekt. Auch für ihn selbst. Denn das neue „Side“ war auch für ihn ein Début. Thun hat inzwischen zwar 78 weitere Hotels gestaltet – darunter Luxushäuser wie das „JW Marriott“ in Venedig, sämtliche „InterCity“-Hotels und zuletzt das Wellness-Resort „Waldhotel Birgenstock“ in der Schweiz. Aber alle diese Häuser sind Neueröffnungen. Eine komplette Renovierung dagegen führte er hier zum ersten Mal durch.

Für die war es an der Zeit: Nicht nur, dass das Innenleben des Hauses deutliche Gebrauchsspuren aufwies und auf einschlägigen Bewertungsportalen mitunter als schrämelig und „in die Jahre gekommen“ kritisiert wurde. Auch boomt die Hotelbranche in Hamburg. Kürzlich eröffnete das „Pontenay“ an der Alster, bald werden das „Ginn Hotel Hamburg, Elbspeicher“ am Altonaer Fischmarkt, das „Hotel Tortue“ in den neuen Hamburger Stadthöfen und die „Fraser Suites“ in der ehemaligen Oberfinanzdirektion am Rödingsmarkt eingeweiht. Allein 2018 wird Hamburg um

Die schöne Kühle kann auch anders



Architekt Matteo Thun in der Sky Lounge des „Side“, der er Opulenz und Wärme verlieh

Das „Side“ war Hamburgs erstes Design-Hotel. Nüchtern, cool und reduziert – ein frühes Meisterstück von Matteo Thun. Jetzt erfand er das Haus neu, warm, behaglich und mit einer Spur „dolce vita“

14 Hotels verschiedener Kategorien reicher werden.

„Wir hatten immer wieder Einzelteile ausgetauscht“, erläutert Gerlach, „und im Jahr 2016 war die Renovierung beschlossene Sache. Bei der Planung haben wir auf den Gast gehört, der etwa die Konferenzräume als zu schlicht befand. Wir sehen das „Refresh“ als eine Chance, alles noch einmal besser zu machen.“ – „Aber wie?“, fragt Thun in die zur Präsentation geladene Journalistenrunde. „Was zieht man jemandem nach 17 Jahren noch einmal neu an?“

Die Antwort gibt der renommierte Architekt selbst, als er durch das „Side“ führt: „Keep the bones, change the

verträt er. Bronze-Elemente verliehen auch der Bar mit ihrem grünen Martini-Eleganz. In den Veranstaltungsräumen versuchen gelb-oranger gestrichelte Teppiche und Wände mit Farbverlauf jede Nüchternheit.

Die größten Veränderungen aber werden in den Zimmern deutlich, zu denen Korridore mit goldgelben Teppichen führen. Statt der zuletzt etwas eintönig wirkenden Einrichtung sorgen jetzt die Pastellöne der Kissen, kleinen Ledersessel und Beistelltischen für Leichtigkeit. Hinzu kommen die Accessoires, mit denen Thun auf seine Heimat Italien anspielt und dem Interieur einen Hauch von Dolce Vita verpasst.

Da sind etwa handgearbeitete Vasen aus der Toskana, auf den Wandverkleidungen thronen kleine Spatzen aus Muranoglas, handgefertigt in einem Vatersohn-Betrieb – und in den Suiten sauerliche Stühle in leuchtendem Hellblau. „Meisterstücke“, nennt Thun sie fröhlich. Und erklärt: „In den Stuhlbeinen verändert sich alle paar Zentimeter der Querschnitt, das ist italienische Handwerkskunst.“

Nun soll im „Side“ wieder Patina im besten Sinne entstehen, wünscht sich der Architekt, dessen Projekte für ihre Nachhaltigkeit bekannt sind. „Normalerweise wird ein Hotel alle zehn Jahre renoviert, die Designhotels aus den 90er-Jahren sind heute, pardon: Kadaver.“ So ist er mit der Zeitspanne, die seine ursprünglichen Entwürfe überdauern haben, einverstanden. „Tatsächlich wurde in dem Hotel, das ich im Jahr 2000 berühmt machte, das „Vigilius Mountain Resort“, noch nie renoviert.“

Im „Side“ unterlag das „Facelift“ einem strammen Zeitplan, seine Organisation war ein Kraftakt: Die 135 Mitarbeiter wurden in den Erneuerungsprozess eingebunden, Angestellte aus der Küche haben gemeinsam mit dem Empfangspersonal Möbel aus den Zimmern geschleppt. Außerdem konnte ein Teil des Teams vorübergehend in einem der anderen Hotels der Seaside-Gruppe ausheilen, zu der zehn Häuser in Deutschland und auf Gran Canaria gehören. Noch im März war das „Side“ eine riesige Baustelle.

Über die Kosten mag Gregor Gerlach, auch Mitbegründer der Vapiano-Kette, nichts verraten. Nur so viel: „Wenn man etwas liebt, wird es immer teurer.“ Und Thun ergänzt: „Wenn der Betreiber auch Besitzer ist, gibt es dieses kleine Quantum mehr.“

Allein im Souterrain blieb beinahe alles unverändert. Im Fitnessraum hängt nun ein Abzug eines Aquarells von Matteo Thun, das knallige Apfelgrün und Orange im Spa-Bereich wurde nur erneuert. „Die Farben habe ich damals zusammen mit Gianni Versace ausgewählt“, erinnert sich Thun. „Er meinte, es muss Miami sein.“

Und wo ist bei all dem der Wow-Effekt? Es gibt ihn doch. Ganz oben in der „Sky Lounge“. Thun wollte sie wegen der davorliegenden Terrasse und des einfallenden Lichts hell und sanft gestalten. Doch Gregor Gerlach hatte eine andere Vorstellung. Und als sich die Fahrstuhltüren öffnen, ist der Effekt plötzlich da: Die riesige Lounge-Landschaft leuchtet in knalligem Pink und Orange, goldfarbene Palmen, die sich als Leuchten entpuppen, stehen vor den Fenstern Spalier. Nur die Deko-Flamingos sind noch nicht da. Aber spätestens bis zur offiziellen Eröffnung am 26. April werden sie wohl eingeflogen sein.

dress“, laute seine Philosophie: „Behalte das Gerüst, ändere das Kleid.“

Das sieht nun so aus: In der Lobby lädt eine kleine Polstergruppe, mit handgewebtem venezianischen Stoff bezogen, zum Verweilen ein. Dahinter schimmern Bronze-Kettenvorhänge, ein Stil-Element, das auch in einem Konferenzraum wiederzufinden ist. Dort laufen Samtbänke die Wände entlang um den großen Tisch stehen Stühle, die Thun entworfen hat. „Sie sind ein wenig niedriger als gewöhnlich und somit komfortabler. Das habe ich aus ‚Harry's Bar‘ in Venedig abgeschaut“,