

SIDE Hotel in Hamburg

Kreatives Ideenhandwerk

Direkt gegenüber der Hamburger Staatsoper, mitten in der City, liegt Hamburgs erstes 5-Sterne-Design-Hotel. Bereits im Eröffnungsjahr 2001 wurde es ausgezeichnet – mit dem Titel „Hotel des Jahres“.



Oben: Speisen auf höchstem Niveau: In der [m]eatery bar + restaurant.
Rechts oben: Highlight: Skylounge samt Dachterrasse.



In den Suiten lässt sich der Schlafbereich durch raffinierte Schiebetüren komplett verstecken.

Können wir das nicht alle ... blitzartig ist sie da, diese besondere Idee, eben der berühmte Geistesblitz. Die Gedanken fahren Karussell. Sie fesseln und faszinieren uns so, dass wir nicht mehr aussteigen wollen. Unwillkürlich fragen wir uns: Wie können wir diese Idee erfolgreich umsetzen, und was müssen wir dafür tun? Im Alleingang oder mit kompetenter Unterstützung? Auch Gregor Gerlach, Geschäftsführer des SIDE Hotels, hat sich diese Fragen gestellt. Denn: Die Idee, ein außergewöhnliches Design-Hotel zu kreieren, kreiste durch seine Gedanken ...

Kongeniale Liaison

Für seine Pläne ließ sich Gregor Gerlach im Ausland inspirieren. Er besuchte unterschiedlichste Design-Hotels in New York, Miami und London. Bei der Umsetzung seiner gesammelten Erfahrungen hat letztlich das Konzept des renommierten deutschen Architekturbüros Jan Störmer Architekten überzeugt. Eine elfstöckige Konstruktion aus Naturstein, kombiniert mit massivem, lichtdurchlässigem Glas. Das gläserne Atrium im Inneren des Hotels – das Herzstück des Hauses – öffnet sich achtundzwanzig Meter nach oben hin. Hierfür entwickelte Licht-Designer Robert Wilson ein computergesteuertes Beleuchtungskonzept. So lässt sich das Licht im Innenraum den

Tages- und Jahreszeiten entsprechend anpassen – ein effektvoller Einfall.

Kunstvolle Inspiration

Preisgekrönt und international tätig, setzte der italienische Architekt Matteo Thun für das außergewöhnliche Interieur der insgesamt 178 Zimmer und Suiten wirkungsvolle Maßstäbe. Puristisch und modern. Mit nachhaltigen Materialien aus Glas und Naturstein. Farblich jeweils unterschiedlich gestaltet wurden die „fliegenden Suiten“ im 10. und 11. Stock des Gebäudes. Sie bieten nicht nur den weiten Blick über Hamburg, sondern sind selbst raffinierte „Hingucker“.

Trotz seiner großen Erfolge mag Matteo Thun die Bezeichnung Stardesigner nicht. Er selbst versteht sich als Architekt und soliden Handwerker und sagt sympathisch bescheiden: „Ich besinne mich einfach auf das, was ich kann.“

Kriterium: Handwerk

Hendrik Maas ist seit 2009 Küchenchef der [m]eatery im SIDE Hotel und achtet nicht nur auf das richtige Feuer unter dem Grill, sondern hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt: Er startete seine Kochkarriere bei Sternekoch Johann Lafer. Wichtig ist dem 33-Jährigen, dass er und sein Team die Kochkunst als redliches Handwerk verstehen und wissen, wie bei-

spielsweise eine gute Sauce selbst gekocht werden muss. Und: Hendrik Maas mag neue Herausforderungen. So konnte er dem Angebot für das SIDE Hotel ein neuartiges Restaurantkonzept zu erarbeiten – Gregor Gerlach brachte diese Idee aus den USA mit – nicht widerstehen. Denn: Das Premium-Konzept zum Thema „Dry Aged Steak“ & Co der [m]eatery hebt sich deutlich vom üblichen Angebot ab. Dem Himmel ein Stückchen näher fühlt man sich im achten Stock auf der Dachterrasse des SIDE Hotels – wenn Hendrik Maas und sein Team das Beste aus der [m]eatery im Sommer draußen grillen.

Genuss – gereift und geprüft

Dry Aged Steak? Was bedeutet das? Es bedeutet, dass das Fleisch des Weiderindes traditionell in 21 bis 28 Tagen bei hoher Luftfeuchtigkeit und knapp über dem Gefrierpunkt am Knochen reift. Je



**Blickfang für Steakliebhaber:
Fleisch mit Reifeprüfung.**



**Küchenkünstler Hendrik Maas kann meisterhaft grillen –
und noch vieles mehr, denn Fleisch ist nicht alles ...**

Kostproben



**Loup de Mer, Steak und New-York
Cheesecake.**

nach Gusto gegrillt, bestreut mit Meersalz – köstlich, zart, saftig. Exklusiver Hochgenuss pur. In eine der vielfältigen Beilagen haben wir uns gleich ein bisschen verliebt – ins hausgemachte Selleriepüree. Fein abgeschmeckt und federleicht auf der Zunge. Und: Damit die Gäste wissen, wie das Reifeverfahren ihres Lieblingssteaks funktioniert, können sie das Fleisch durch die gläsernen Wände einer Box bestaunen. Eine weitere innovative Idee von Kochprofi Hendrik Maas. Nicht weiter verwunderlich ist, dass er seine BWL-Arbeit mit der Note Eins abgeschlossen hat – über die Trockenreifung von Rindfleisch. Privat träumt Maas davon, auf der Elbe zu wohnen und bastelt daher fleißig am eigenen Hausboot ...

Kreative Vielfalt

Zum Entwickeln spannender Innovationen bieten die Tagungsräume samt Dachterrasse den entsprechenden Rahmen und der kleine, feine Wellnessbereich lässt anschließend die grauen Zellen Entspannung finden.

Seit September 2014 leitet General Manager Alex Obertop das Design-Hotel SIDE. Auch er hat seine Karriere mit einer praktischen Ausbildung begonnen: zum Hotelfachmann. Dieser folgte das Hotelmanagement-Studium in Den Haag. Vielfältige Erfahrungen sammelte der gebürtige Holländer in verschiedenen Bereichen international bekannter Hotels, wie beispielsweise unter der Flag-

ge der Capella Hotel Group in Düsseldorf und Washington. „Auf meine neue Aufgabe in diesem besonderen Hotel in dieser schönen Stadt freue ich mich sehr. Ich stelle hohe Erwartungen – sowohl an mich als auch an mein junges, leidenschaftliches Team. Mein Ziel ist es, dass die Gäste begeistert sind, wir als Team harmonisch und produktiv zusammenarbeiten und uns ständig weiterentwickeln“, so Alex Obertop beim Interview. Und dafür hat der 41-Jährige jede Menge Ideen in seinem Portfolio, die nur darauf warten, umgesetzt zu werden. Der französische Dichter Victor Hugo hat dies einst treffend so ausgedrückt: „Nichts ist stärker als eine Idee, deren Zeit gekommen ist!“

Monika Kühnel ■

 

[m]eatery bar + restaurant
SIDE Hotel

Drehbahn 49, 20345 Hamburg
Tel.: +49(0) 40-30 99 90, Fax: +49 (0) 40-30 99 93 99
info(@)side-hamburg.de, www.side-hamburg.de

Tel. +49(0) 40-30 99 95 95
hamburg@meatery.de, www.meatery.de

Hoteldirektor: Alex Obertop
Küchenchef: Hendrik Maas

Service: Exzellent
Weine: Sehr gut
Ambiente: Modernes Design