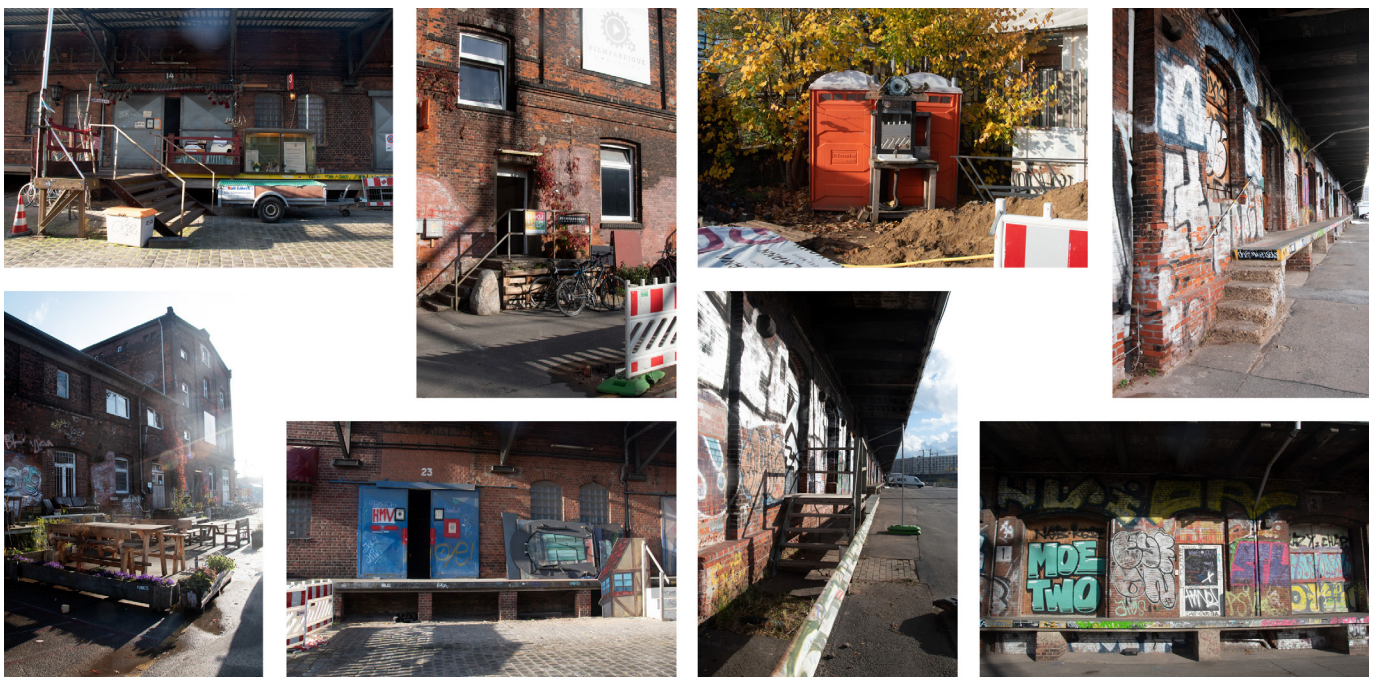




Foto: Bina Engel

## HobenKök (2018)

Wer sich heute in den Hamburger Oberhafen verirrt, findet einen seltsam aus der Zeit gefallenen Ort vor. Wenn man aber in die alten Hafenschuppen hineinsieht, findet man ein reges künstlerisches Leben vor, das auch auf die Freiflächen zwischen den Schuppen und am Rand des Bahndamms ausstrahlt. Die alten Lagerschuppen beherbergen Maler, Fotografen, Tischler, Künstler, Kulissenbauer und viele andere und bieten ihnen nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern auch einen ganz eigenen Lebensraum.



Die Stadt Hamburg entwickelt das Quartier Oberhafen in den letzten Jahren gezielt als besonderen Ort für Kreative, die für ihre Tätigkeiten große, nicht zu teure Flächen suchen. Denn es gibt noch eine Besonderheit des Oberhafens, die den Bewohnern viel Kreativität abverlangt: bei Hochwasser steht das Quartier unter Wasser. Nicht nur die Wege können überflutet werden, im Extremfall steigt die Flut auch in die Hallen hinein.

Deshalb brauchte auch die Halle am Eingang des Oberhafens, die für eine gastronomische Nutzung vorgesehen war, erfindungsreiche Betreiber. Diese fanden sich mit den Gründern der ‚HobenKök‘, Thomas Sampl, Neele Grünberg und Frank Chemnitz. Sie haben für ihre ‚Hafenküche‘ ein nachhaltiges Konzept der Nutzungsmischung aus Restaurant und Markthalle entwickelt. Nachdem wir das Projekt schon in der Entwicklungsphase begleiten durften, konnten wir schließlich mit den Dreien den Zuschlag für die Gastrofläche feiern.

## Ein Standort mit reicher Geschichte

Die große, luftige Halle ist ein Ort mit Geschichte. Die Erinnerung an den alten Hafen, die Nutzung als Lagerhalle, die Anbindung ans Bahnnetz mit eigenem Bahnhof und die Nähe zum historischen Gemüsemarkt bei den Deichtorhallen liegt praktisch in der Luft. Diese historischen Aspekte waren unsere Anknüpfungspunkte für unsere gestalterischen Ideen.

Dabei ging es uns auch – weil schon so viel da war – um gestalterische Zurückhaltung. Wir haben deshalb die bauliche Hülle so wenig wie möglich verändert und für die Ausstattung auf eine zeitlose industrielle Formgebung zurückgegriffen. Es ist diese Einrichtung aus einfachen Materialien, die aus der großen Halle einen gastlichen Ort macht.



Foto: Bina Engel



Foto: Gerrit Meier



Foto: Gerrit Meier

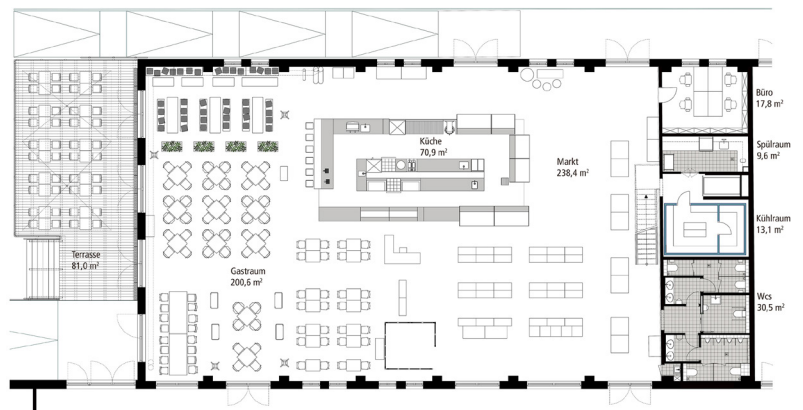


Foto: Gerrit Meier



## Eine Kücheninsel und viel räumliche Freiheit

Das Herzstück der Hobenköök ist die große Küche. Sie unterteilt die Fläche so, dass die Grenze zwischen Gastraum und Markt fließend ist und der Raum immer nach dem tatsächlichen Bedarf aufgeteilt werden kann. In der Küche wird zum Gastraum hin gekocht, gebacken, angerichtet und serviert, während auf der Marktseite frischer Fisch, Fleisch und Käse verkauft wird. Hier shoppen auch die Köche, denn das ist das besondere Konzept der Hobenköök: die Zutaten aus dem Markt werden für die tagesfrischen Gerichte des Restaurants verwendet, um beide Bereiche nachhaltig und ohne unnötige Abfälle betreiben zu können.



Und bei Flut? Natürlich gibt es auch für diesen Fall ein Konzept. Die Küche besteht aus Einzelmodulen, die mit einer Hebebühne auf die flutsichere Galerieebene gehoben werden können. Um die mobileren Gegenstände in Sicherheit zu bringen, kann die LKW-Rampe der Halle genutzt werden. Und alle Steckdosen in der Halle sind oberhalb des Flutniveaus angebracht.



Foto: Bina Engel



Foto: Gerrit Meier



Foto: Bina Engel

„Beim Kochen zusehen können, wie es den Gästen schmeckt – das ist toll!“

Thomas Sampl, Küchenchef und Mitinhaber der Hobenköök