

Autor: Vongehr, Ulrike [uv/3084]
Seite: 120 bis 122
Ressort: Hamburg
Gattung: Zeitschrift

Jahrgang: 2017
Nummer: 3
Auflage: 10.800 (gedruckt) 2.572 (verkauft) 10.610 (verbreitet)

Food als Anker in der City

Von Tim Mälzer über Steffen Henssler bis Til Schweiger zieht es prominente (Neu-)Gastronomen in die Nähe von Hauptbahnhof und Jungfernstieg, rein in den Einkaufstrubel zwischen Mönckebergstraße und Alster. Parallel investieren Betreiber von Downtown-Shopping Centern Millionenbeträge, um Foodservice als Frequenzbringer zu positionieren. Das Herz von Hamburg wird kulinarisch immer bunter – was der Attraktivität der Innenstadt als Shopping-Destination nur guttut.

Klar, die Hamburger Innenstadt war bislang beileibe kein kulinarisches Niemandsland. Auffällig an der aktuellen Entwicklung ist allerdings, wie sehr sich die Openings downtown häufen, dass auch namhafte (Gastro-) VIPs mit großer Medienwirksamkeit mitziehen und – last but not least – welch stolze Summen investiert werden, um die Foodservice-Angebote zeitgemäß in Szene zu setzen.

14 Mio. Euro lässt sich beispielsweise die Allianz Real Estate, Eigentümerin der Europa Passage zwischen Ballindamm und Mönckebergstraße, den Umbau der obersten Center-Etage zu einem neuen 'FoodSky' kosten. Neben fünf Restaurants sind 15 Stände mit internationalen Snackangeboten vorgesehen, asiatische Spezialitäten ebenso wie indische, italienische, spanische Küche. 800 Plätze in unterschiedlich designten Sitzlandschaften werden zur Verfügung stehen; Europas Trendmetropolen London, Paris und Kopenhagen geben den jeweiligen Look vor. Geplanter Eröffnungstermin: Herbst 2017.

Das Interesse potenzieller Mieter soll groß sein, nur zwei der Restaurantflächen waren Ende Januar noch vakant. Neu sind u.a. die Hamburger Gastro-Marke Bok (vietnamesische Küche) und Pizza Hut. Kreativer Clou: Eine der Flächen ist obendrein für ein Gastro-Start-up vorgesehen, das im Rahmen des eigens ins Leben gerufenen Contests 'Be a Food Court Star' ermittelt wird. Die

Bewerbungsunterlagen konnten bis Ende Februar auf der Website www.foodcourt-star.de abgerufen werden. Center-Management und Hamburger Sparkasse als Initiatoren belohnen den Gewinner mit finanziellen Starthilfen (u.a. reduzierte Jahresmiete), aber auch Rat und Tat und Networking-Kontakten.

Gleichzeitig ist die Umschichtung im bestehenden Mieter-Mix schon im vollen Gang. So wechseln z.B. bestehende Gastro-Mieter aus dem Untergeschoss, wo bisher in der Europa Passage der Food Court angesiedelt war, nach ganz oben in den 'Food-Himmel' – treffendes Symbol für den allorts feststellbaren Aufstieg der Foodservice-Disziplin vom funktionalen Versorger in der zweiten Reihe in die Pole Position als Pacemaker und Frequenzmagneten in Handelslandschaften. „Gastronomie spielt in Shopping Centern und auch Innenstädten generell eine immer größere Rolle“, betont Klaus Striebich, Geschäftsführer Leasing bei Europas größtem Centerbetreiber ECE, der auch das Management der Europa Passage verantwortet. „Bei der ECE kommt vielfach beides zusammen, weil die Center häufig in der Innenstadt liegen und mit der Umgebung eng vernetzt sind“, sagt der Experte. „Gastronomie ist der neue Einzelhandel“, lautet die Überzeugung von Peter Maßmann, Geschäftsführer der Maßmann & Co. Handelsimmobilien GmbH, die nach der Rindermarkthalle St. Pauli just die Revitali-

sierung der HSH-Nordbank-Passage an der Spitaler Straße erfolgreich abgeschlossen hat. Kostenpunkt: rund 15 Mio. Euro. Seit Sommer 2016 lockt die 7.000 qm kleine feine Perle Hamburg mit einem klaren Fokus auf F&B und Nahversorgung. 17 der 30 Stores auf zwei hell und großzügig gestalteten Ebenen bieten leckere Köstlichkeiten, der Gastro-Flächenanteil liegt bei über 40 %. Lokalmatadoren wie Daily's und Better Burger Company bilden zusammen mit ortsfremden bzw. nationalen Playern einen stimmigen Mix der Länderküchen. So startete z.B. die panasiatische Formel Gin Yuu (apeiron/Kent Hahne) hier ihren Erstling an der Elbe mit Außenzugang bereits vor einem Jahr. Systempionier Kochlöffel eröffnete ebenfalls den ersten Hamburg-Standort, und der in Berlin beheimatete Multibrand-Player Klässig's feierte Mitte Januar Konzept-Premiere mit Klässig's Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten (Retail plus Restaurant). In einem Gebäude neben der Perle an der Spitaler Straße knallten fast gleichzeitig ebenfalls die Korken: Steffen Henssler, TV-Koch, Autor und Experte in Sachen Sushi, ließ sein 140 Plätze zählendes Restaurant Ahoi by Steffen Henssler vom Stapel. Food-Renner ('Steffens Top 10') wie Schnitzel, Burger, warmer Apfelkuchen, Popcorn und – natürlich – Sushi stehen im Mittelpunkt, dazu gibt's wechselnde regionale und saisonale Gerichte. Das Konzept bedient eindeutig den Main-

stream, wobei es den VIP-Status des Machers offensiv nutzt (z.B. Selfie-Wall). Etwas elitärer und auf jeden Fall kosmopolitisch präsentiert sich einen Steinwurf entfernt Filmstar Til Schweiger mit seinem Barefood Deli. Der rund 800qm große Mix aus New Yorker Deli, Restaurant und Wohnaccessoires-Shop mit geschmackvollem Ambiente liegt etwas abseits in einer Seitenstraße – Hamburgs Profi-Gastronomen behalten die Performance des Quereinsteigers auf dem für ihn ungewohnten Parkett kritisch im Blick. Dagegen sind Tim Mälzers Qualitäten als Koch und Gastronom unbestritten. In seinem dritten Betrieb in Hamburg namens Die Gute Botschaft direkt an der Alster und nahe dem Dammtorbahnhof gibt sich der selbsternannte TV-Küchenbulle allerdings ungewohnt stylisch, ja glatt. Und die offensiv ausgelobten 'Kantinen-Preise' signalisieren, dass auch Mälzer hier eher mit dem Massengeschmack als mit Gourmetkreisen Erfolg haben möchte (siehe unser Konzept-Porträt ab Seite 124). Untergebracht ist Die Gute Botschaft in einem funkelneuen Bürogebäude, wie überhaupt die Vielzahl an Immobilienentwicklungen den Ausbau der Gastronomieflächen in der Innenstadt vorantreibt. Am Alten Wall entsteht bis Mitte 2018 hinter historischer Fassade für 250 Mio. Euro ein Gebäudekomplex mit 18.000 qm Büro- und 12.000 qm Einzelhandelsfläche, selbstredend sollen auch Restau-

rants und Cafés mit einziehen. Gebaut wird auch auf dem Gelände des Axel-Springer-Verlags ('Springer-Quartier', u.a. Neubau mit 45.000 qm für Büros, Wohnungen, Einzelhandel und Gastronomie) sowie in den Stadthöfen zwischen Neuer Wall und Große Bleichen (rund 50.000 qm für Einzelhandel, Gastronomie, Büros, Hotel und Wohnungen).

Ernsthaft Sorgen bereitet den Akteuren in der Innenstadt allerdings ein sehr viel größeres Projekt in der Hafencity: Im südlichen Überseequartier soll bis 2021 ein neues Mega-Center entstehen, das mit geplanten 80.500 qm Einzelhandelsfläche (davon 8.000 qm für Gastronomie) die Dimensionen eines City-Centers bei Weitem sprengt und mit Sicherheit der Innenstadt Umsatzeinbußen bescheren wird. Noch sind dort die Kundenfrequenzen gut, erklärte Andreas Bartmann, Präsident des Einzelhandelsverbandes Nord, kürzlich gegenüber dem 'Hamburger Abendblatt'; und der Einzelhandelsumsatz erreichte 2016 mit rund 13 Mrd. Euro sogar einen Rekordwert.

Dennoch warnen Experten wie Peter Maßmann vor einem Überangebot an Flächen in der Kern-City respektive drohenden Geschäftsaufgaben, nicht zuletzt auch aufgrund der stärker werdenden Online-Konkurrenz. Umso wichtiger wird der Zuzug gastronomischen Lebens, meint nicht nur ECE-Manager Striebich: „Cafés, Imbisse und Restaurants in

Shopping Centern und der Innenstadt tragen entscheidend zur Attraktivität als Einkaufsstandort bei, insbesondere auch als differenzierendes Merkmal gegenüber dem Online-Handel.“ UV

Perle Hamburg

Projektentwicklung Maßmann & Co. Handelsimmobilien GmbH Management Martens Maßmann Centermanagement GmbH (MMC) Start Ende Juni 2016 Gesamtfläche 7.000 qm Flächenanteil Foodservice über 40 % Anzahl Shop-Einheiten 30 - davon Gastronomie 17 Investitionssumme 15 Mio. Euro

Mehr Newcomer downtown

Bona'me www.bona-me.de www.coa.as Hans im Glück (in Vorbereitung, 2x) www.hansimglueck-burgergrill.de Heldenplatz www.heldenplatz-restaurant.de Nikkei Nine www.nikkei-nine.de U r b a n F o o d i e www.urbanfoodie.de Vlet an der Alster www.vlet.de

Europa Passage Hamburg

Management ECE Gesamtfläche 30.000 qm Anzahl Shop-Einheiten 120 Besucher täglich rund 53.000 Start FoodSky Herbst 2017 Sitzplatzangebot 800 in drei Bereichen Zahl der Flächen 15 Food-Court-Stände, 5 Restaurants Investitionssumme 4 Mio. Euro Flächenanteil Foodservice 20 % (inkl. FoodSky)

Abbildung:

Better Burger Company, Perle

Gin Yuu, Perle

In Laufnähe zur Perle Hamburg ist das Barefood von Filmstar und Regisseur Til Schweiger anzutreffen. Mit dem Konzeptmix aus New Yorker Deli, Restaurant und Wohnaccessoires-Shop gelang dem Quereinsteiger ein vielbeachtetes gastronomisches Debüt.

Den Mainstream hat der Hamburger Starkoch Steffen Henssler für sich entdeckt: Sein neues Restaurant Ahoi nahe der Perle serviert neben Sushi auch Sachen wie Schnitzel, Burger und Apfelkuchen.

Bona'me

Comida, Perle

Europa Passage (Rendering)

Wörter:

1189

Urheberinformation:

(c) dfv Mediengruppe