

Aus Bistro wurde Restaurant und Weinbar

Just Kleinhuis investierte 1,2 Millionen Mark in Umgestaltung

HAMBURG (p2). Jetzt ist es so weit: Nach nur zweimonatiger Bauzeit entstand aus dem ehemaligen WeinBistro das neue, modern-elegante Kleinhuis Restaurant und Weinbar. Das Investitionsvolumen: rund 1,2 Millionen Mark.

„Eigentlich wollten wir schon immer unseren Innenhof zwischen Baseler Hof und Restaurant für das Kleinhuis nutzen“, so Hotelier Just Kleinhuis. „Auch ein direkter Gästezugang zu unserem Weinkeller mit Möglichkeiten für Veranstaltungen schwebte mir schon lange vor.“ Nach zwölf Jahren nahm der Plan konkrete Formen an. Die angesammelten Ideen wurden zusätzlich angereichert durch Impressionen aus zahlreichen London-Besuchen, bei denen Kleinhuis von interessanten Gastronomie-Trends inspiriert wurde. Und daraus entwickelte Beate Richter-Heby, spezialisiert auf Innenarchitektur in Hotellerie und Gastronomie, schließlich eine bemerkenswerte Konzeption, die man unverzüglich realisierte.

Was wurde neu gestaltet? Der Innenhof des Privathotels wurde auf zwei Ebenen um 50 zusätzliche Restaurantplätze erweitert. Durch die großflächige Glas-/Stahldachkonstruktion, er-



Hotelier und Gastronom Just Kleinhuis (links) sowie Direktor Niklaus Kaiser von Rosenberg freuen sich über die gelungene Umgestaltung von Restaurant und Weinbar.



Modern und freundlich mutet die Atmosphäre in den neuen neuen Räumen an, in denen die Gäste neben köstlichen Weinen auch die Kreationen von Spitzenkoch Jens Witzel genießen können.

Fotos: Zinke

stellt von der Firma map/Architekt Thorsten Müller, erhielt das Restaurant ein helles, freundliches Ambiente. Abends sitzt der Gast hier unterm Sternenhimmel, der noch durch fein abgestimmte Lichtrohre unter den Stahlprofilen zusätzlich an Attraktion gewinnt. Auch die anderen Gasträume – wie die Galerie und das Kaminzimmer mit insgesamt 80 Plätzen – wurden neu dekoriert.

„Die Einbindung des Weinkellers ist auf Drängen der vielen Winzer entstanden, zu denen wir traditionsgemäß enge Kontakte pflegen und die dort gern ihre Tropfen präsentieren möchten“, stellte Kleinhuis fest. Jedoch werde der Keller künftig nur für geschlossene Veranstaltungen und Weinproben geöffnet sein. Dort lagern laut Gastronomieleiter Tilman Deutsch über 250 verschiedene Sorten Wein im Wert von etwa 300 000 Mark.

Beibehalten wird die große Auswahl an offenen Weinen. „Wir waren die Ersten in Hamburg, die Wein glasweise offerierten“, machte Kleinhuis, selbst passionierter Weinliebhaber und -sammler, deutlich. „Dann hat man uns kopiert, und heute sind Schoppenweine in der Gastro-

nomie selbstverständlich geworden.“

Ordern können die Gäste ihre Weine in der neuen Weinbar im Entrée des Kleinhuis. Die zentrale Weinbar mit großem Tresenbereich, Stehtischen und roten Lederbänken an den Wänden dient als lockerer Treffpunkt. „Wir möchten in unserer Weinbar denjenigen, die in der Innenstadt arbeiten oder zwischen dem Shopping kurz pausieren möchten, ein Glas Wein einschließlich Fingerfood für zehn Mark anbieten“, betonte Direktor Niklaus Kaiser von Rosenberg.

Wer ausgiebiger speisen möchte – im Haus an Hamburgs Esplanade kein Problem. Küchenchef Jens Witzel verwöhnt nicht nur die Gäste des Baseler Hofs, sondern auch des Kleinhuis Restaurants und Weinbar mit seinen Kreationen. Empfehlenswert etwa die marinierete Rotbarbe auf Blumenkressensalat mit Paprikavinaigrette oder die Tournedos vom Rinderfilet mit Rosinen-Grappa-Sauce und Piemonteser Nocken . . . Den vielen ausländischen Gästen Rechnung tragend, gibt es künftig im Restaurant Kleinhuis in zweimonatigem Rhythmus länderspezifische Wochen.