

Es ist angerichtet

Das „Vier Jahreszeiten“ gehört zu den besten Hotels der Welt. Für die Hamburger Gesellschaft ist es seit Generationen das Wohnzimmer – und das Restaurant „Grill“ der Esstisch darin. Jetzt wurde der neu gestaltet. MAJA GRONINGER sah sich um

„Möchten Sie eine Lesebrille?“, fragt Christiane Peters und schiebt ein hellgrünes Lederetui über den Tisch. Darin: fünf Sehhilfen in verschiedenen Stärken für den Fall, dass es Schwierigkeiten beim Entziffern der Speisekarte gibt. Es ist nur ein Detail von vielen, aber doch bezeichnend für die Gastfreundschaft, die im neu gestalteten und jüngst wiedereröffneten Restaurant „Grill“ herrscht. Die Aufgabe war nicht ohne. Wenn das Hotel als Wohnzimmer der Hamburger gilt, so ist der „Grill“ ihr Esstisch, und von so manchem Stammgast wurde dessen Renovierung mit Argwohn betrachtet. „Als bekannt wurde, dass wir die Räume umgestalten wollten, haben wir zig Zuschriften bekommen. ‚Bloß das Alte bewahren, bloß nicht zu viel erneuern‘ hieß es“, erzählt Peters, die als Ehefrau von Geschäftsführer und Direktor Ingo C. Peters schon 2015 für die Rundumerneuerung aller Zimmer des Hotels verantwortlich war und sich mit Leidenschaft und langjähriger Erfahrung nun auch der Verjüngung des „Grill“ gewidmet hat. Das Alte – das waren in diesem Fall die klare Formensprache, die hochwertigen Materialien und die Details, die der rheinische Architekt Emil Fahrenkamp 1926 in seinen ursprünglichen Entwurf für das Restaurant einbrachte. Alle historischen Elemente – das Schachbrett-Parkett, die hohe Decke mit Art-déco-Stuck und vor allem die prächtige Wandvertäfelung aus kaukasischem Nussbaum – wurden liebevoll restauriert. „Sie glauben nicht, was da runterkam“, erinnert sich Peters. „Die Restauratorin kam mit einer Probe zu mir, in der sie Nikotin und Kerzenruß, aber auch Schuhcreme und diverse andere Fette gefunden hatte. Offenbar hatte jede Hausdame ihr Zaubermitel, um das Holz zu pflegen, und so wurde es mit der Zeit immer düsterer.“ Düster ist jetzt hier tatsächlich gar nichts mehr, im Gegenteil: Überall glitzert und glänzt es. Ohne Bling-Bling. Das muss man erst mal können. Die Entscheidung, wo der Blick als Erstes verweilt, fällt schwer. An der Wandreling mit funkelnden Swarovski-Kristallen im 20er-Jahre-Schliff? An den Messing-Beschlägen der Londoner Firma Beardmore oder doch an den Taschen-Tischchen, deren Platten aus zerstoßenem Murano-Glas in einer kleinen Manufaktur in Venedig produziert wurden. Sie werden traditionell den Damen der Stadt zur Seite gestellt, weil es elegant ist und auch, weil Asiaten eine Tasche auf dem Boden mit Unglück assoziieren. „Jedes Teil in diesem Restaurant ist speziell für uns von diversen Manufakturen angefertigt worden“, erzählt Christiane Peters und streicht über



More is more: Der ovale Salon mit der Wandmalerei des Feenteiches von einer italienischen Künstlerin

den samtigen Rücken eines Sessels, in dessen Lehne eine Messingkugel glänzt, ein Stil-Element, das Emil Fahrenkamp zu seiner Zeit oft verwendete. „Die Polstermöbel zum Beispiel haben wir in Zusammenarbeit mit den Bielefelder Werkstätten und JAB entwickelt – ein großes Glück für uns. Die Paspeln, Kordeln und Nähte – so was würde kein anderer Betrieb bei einer so kleinen Stückzahl in dieser Qualität für uns fertigen.“ Die Sitzhöhe wurde genau nach dem Bequemlichkeitsfaktor berechnet. Ebenso wie der Bezug. Statt des früheren, für taftgefüllte Röcke glitschigen Rosshaars ist der Stoff jetzt gegen den Strich aufgezogen. Einen besonderen Blickfang im Raum bildet neben dem riesigen Lüster, der die Reflexionen der Binnentalster in den Raum transportiert, die Kunst auf der Empore und neben der Bar. Die Serien „Sara's Question“ und „The Art of Being Happy“ der Berliner Künstlerin Jorinde Voigt haben, sehr passend, Beziehungen und Kommunikation zum Thema – sowie die verschlungenen Wege des Glücks. Wie ein Sechser im Lotto sei es gewesen, dass sie nicht nur die Bilder erwerben, sondern sich mit der Künstlerin auch über das Interieur austauschen können, erzählt Peters und macht dabei einem Mitarbeiter Platz, der Rührei serviert. Das Team, die „Vier Jahreszeiten“-Familie, die auch in der Pandemie vollzählig bleiben durfte und sogar noch erweitert wurde, liegt der gelernten Hotelfachfrau am Herzen: „Das Design kann noch so schön sein, wenn es nicht mit Leben erfüllt wird, hat der Gast nichts davon.“ Sie hebt auch das Engagement der Hotel-Eigentümerfamilie hervor, deren Vertrauen in die Aufwertung des Hauses das alles erst möglich machte. Das Geländer der Empore übrigens wurde ebenso wie die Höhe der Sessel dort unauffällig abgesenkt und machte sie vom Stiefplatz zum weiteren Lieblingsplatz.

JÜRGEN FRANK (4)



Neuer Glanz: Blick in den irisierenden Speisesaal des „Grill“ (oben); Hotelfachfrau Christiane Peters ist für die Renovierung verantwortlich



Detailverliebt: Die goldenen Kugeln an den Armlehnen gehen auf Entwürfe von Emil Fahrenkamp zurück, die Stühle fertigten die Bielefelder Werkstätten, die Bezüge sind von JAB (oben)

Peters eilt am goldenen Seafood-Buffer vorbei, passiert die neue „Martini-Bar“, die nach Originalzeichnungen von Emil Fahrenkamp mit drei goldenen Bögen und einem mit handgeschliffenem Glas verkleideten Tresen realisiert wurde. Gerade richtet sich der Bar-Manager im Livree für die Mittagsgäste ein. „In Hamburg ein weißes Dinnerjacket für einen Mitarbeiter zu bestellen, hat bei unserem Ausstatter für große Erheiterung gesorgt“, gibt sie schmunzelnd zu und führt weiter in den ovalen Salon, der früher eher geschlossen blieb und heute das Schmuckstück des neuen „Grill“ bildet. Fans des alten Interieurs werden vielleicht erst einmal tief durchatmen müssen: Puderrosa Samtsofas stehen an ovalen Tischen, in deren gläsernen Schubladen sich französische Spielkarten und anderer Zeitvertreib befinden, über die ganze linke Wand breitet sich die Kulisse des Hamburger Feenteiches aus. Peters beauftragte eine italienische Wandmalerin damit, die Szenerie nach historischen Zeichnungen und alten Fotografien an die Wand zu bringen. Im Gefieder der Alsterschwäne funkeln Swarovski-Kristalle, das Schilf ist mit echten Perlen bestückt. Wie sie an alle diese Handwerker, Künstler, Spezialisten komme? Sie sei viel auf Messen unterwegs, erzählt Peters, außerdem höre sie auf Empfehlungen und lese Interior- und Lifestylemagazine. „Man kann diese ganzen Dinge für Geld kaufen, aber dass die Komposition nachher funktioniert, ist nicht selbstverständlich.“ Über ihr bewegt sich ein Mobile im Lufthauch, der bei offenen Türen und Fenstern von der Binnentalster kommt. Die goldenen Kugeln erinnern an das Märchen vom Froschkönig und daran, dass genau hier, im Restaurant des „Vier Jahreszeiten“, früher die Schwiegertöchter und -söhne ihren zukünftigen Familien vorgestellt wurden. Eine schöne Tradition in fantastischem Ambiente – wer daran denkt, sie wieder aufleben zu lassen, sollte sich ranhalten: Der „Grill“ ist schon jetzt bis weit über Silvester ausgebucht.



Jeder Stein einzigartig.
Jedes Stück ein Unikat.



COLLEEN B. ROSENBLAT



SKARABÄUS UNIKATE
AUS GELB-, WEIß- UND ROSÉGOLD
MIT FARBEDELSTEINEN UND BRILLANTEN.
HANDGEFERTIGT IN HAMBURG.

MITTELWEG 49 A · 20149 HAMBURG
TEL +49 (0)40 - 448 08 60 · WWW.ROSENBLAT.DE