SUPERIOR HOTEL

HOTELPROJEKTE

Tortue Hamburg empfängt Gäste



Das Tortue Hamburg hat kürzlich eröffnet, hier ein Blick in die Lobby / Foto: HGH Hotelgesellschaft mbH, Moritz Krebs

Zehn Jahre Entwicklungszeit, 8.500 Quadratmeter Gesamtfläche, 126 Zimmer, drei Bars und zwei Restaurants: Das Tortue Hamburg hat Ende Juni mit rund 1.000 geladenen Gästen feierlich eröffnet.

Das Boutique-Hotel im Herzen Hamburgs ist modern, komfortabel, individuell und verbreitet internationales Flair. Im Vordergrund steht die Gastronomie, mit einem Asia-Restaurant, einer Brasserie und mehreren Bars. Entwickelt wurde das Haus durch die Projektentwicklungsgesellschaft Quantum, die drei Gastro-Profis mit an Bord holte: Anne-Marie Bauer als Hoteldirektorin sowie Marc Ciunis und Carsten von der Heide als Geschäftsführer. Das Interior Design schuf Kate Hume aus Amsterdam, die in Hong Kong lebende Interior Designerin und Architektin Joyce Wang prägte die Gestaltung des Asia-Restaurants und Stephen Williams Associates aus Hamburg zeichnete als Entwurfsarchitekt für die historischen Bereiche in Kooperation mit David Chipperfiled Architects sowie als Interior Designer für die Bar noir und Bar privé verantwortlich. Den Namen Tortue Hamburg (franz. ?Schildkröte?) hat das Hotel gut gekleideten Dandys in Zeiten Napoleons zu verdanken. Damals flanierten diese Herren auf den Hamburger Prachtmeilen mit Schildkröten an der Leine als Zeichen für den puren Luxus: Zeit zu haben. Und das soll auch der Gast in dem neuen Hotel zelebrieren: Zeit, um die Sinne für das Wesentliche und die Details zu schärfen, in das Leben einzutauchen und neue Perspektiven zu entdecken. Zeit zum Innehalten und Genießen.

Gäste aus Wirtschaft, Gastronomie und Medien feierten die Eröffnung hinter historischen

Hotelmauern. Den Moment zu genießen und innezuhalten - das ist das Credo des Boutique-Hotels an der Stadthausbrücke und entsprechend wurden die Gäste verwöhnt: Geschäftsführer und Küchenchef über die brasserie und das asiatische Restaurant ?Jin gui?, Carsten von der Heide, sorgte mit seinem Team dafür, dass keiner der Gäste hungrig das Haus verließ. Marc Ciunis, Geschäftsführer und verantwortlich für die drei Bars: ?Wir alle haben so viel Herzblut in dieses Projekt gesteckt ? dass unsere Gäste heute mindestens genauso begeistert sind wie wir, macht uns einfach nur glücklich.?

Bei zahlreichen Hausführungen konnten sich die Gäste das Tortue Hamburg genauer ansehen. Hoteldirektorin Anne-Marie Bauer: ?Marc, Carsten und ich haben in der Vergangenheit schon jahrelang zusammengearbeitet, wir alle sind alte Gastronomie-Hasen. Nun sind wir für dieses Hotel als Team wieder vereint. Mehr kann man sich eigentlich nicht wünschen!?