



Foto: Michael Danner

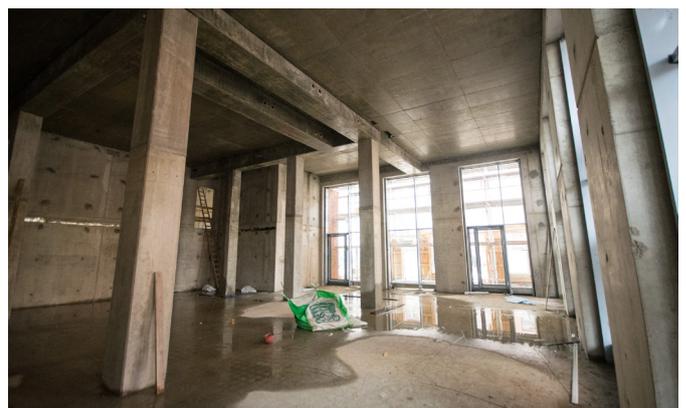
The Table (2015)

Inzwischen ist es selbstverständlich, dass Hamburg ein Drei-Sterne-Restaurant hat: The Table in der Shanghaiallee 15. Bis es dazu kommen konnte, war einiges an Mut und Ausdauer nötig. Wir lernten Kevin Fehling und seine innovative Idee 2015 kennen, als er plante, ein Restaurant auf Höchstniveau, aber ohne die übliche Plüschigkeit zu eröffnen. Statt einer großen Karte sollte es ein Gesamtkunstwerk als Menü geben, statt gestärkter Servietten und Tischtücher das gemeinsame Dinieren am ‚Chef’s Table‘ mit Blick auf die Köche. Die Begeisterung für diese mutige Idee sprang sofort auf uns über.

Der ‚Place to be‘ für Feinschmecker – aber wo?

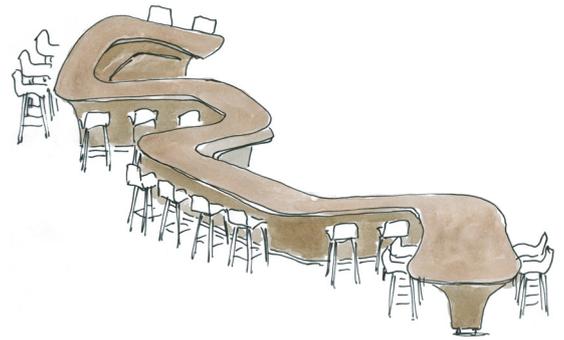
Der Standort des neuen Restaurants sollte in der HafenCity sein. In unserer unmittelbaren Umgebung in der Shanghaiallee wurde zu diesem Zeitpunkt noch viel gebaut, und es gab einige Räumlichkeiten, die in Frage kamen und noch nicht ausgebaut waren. Das war uns wichtig, denn wir wollten die Betonoberflächen roh und unverputzt lassen. Die Grundidee für den Innenausbau – warme, haptische Möbel in einer eher rauen gebauten Umgebung – entstand in dieser Phase.

Parallel haben wir geklärt, wie groß die Räumlichkeiten überhaupt sein mussten. Das Restaurant sollte zwar nur 20 Plätze an einem langen Tisch haben, aber es sollte genug Bewegungsraum für die Gäste geben. Auch ist der Raumbedarf für eine hochprofessionelle Küche und ihre Nebenräume beträchtlich. Die Entscheidung für die Shanghaiallee 15 fiel deshalb wegen der Größe der Fläche und der rohen, fast schon brutalen Anmutung des gerade fertiggestellten Raums.



Der Tisch

Aus den Gesprächen mit Kevin Fehling wussten wir, dass er eine mäandernde Form für den Chef's Table vor Augen hatte. Diese war zunächst rechteckig gedacht. Da aber der Innenraum harte, rechteckige Formen im Übermaß besaß, schwebte uns eine eher organische Form vor. Die Abweichung vom Orthogonalen hatte auch den großen Vorteil, dass man Blickwinkel und -achsen ganz nach Bedarf schaffen konnte. Denn es sollte von jedem Platz am Tisch aus möglich sein, den Köchen bei der Arbeit zuzusehen.



Die Form des Tisches ist nicht nur im Grundriss, sondern auch im Schnitt geschwungen, weswegen er sich so scheinbar mühelos durch den Raum schlängelt. Die Winkel und Rundungen sind so gestaltet, dass verschiedenen große Gruppen Platz finden. Die gebogene Tischform erlaubt es ihnen, miteinander zu reden und gleichzeitig in die Küche zu sehen. Gäste, die allein kommen, haben genug Abstand zu ihren Tischnachbarn, sind aber trotzdem Teil der Tischgesellschaft. Auf diese Weise haben wir einen Raum im Raum geschaffen, der jedem einzelnen einen angenehmen Rahmen für die kulinarischen Genüsse des Abends bietet.

Der namensgebende Tisch ist wichtigstes Element und Zentrum des Raumes. Deshalb ordnen sich alle übrigen Einbauten gestalterisch unter. Das Farbkonzept haben wir so gewählt, dass das Grau des Betons um angenehme Kontraste ergänzt wird, einerseits durch die erdig-braune Farbwelt der Holztöne und andererseits durch das helle Weiß der Vorhänge, das dem Raum seine Düsterei nimmt. Die reduzierte Farbigkeit des Raums schafft den perfekten Hintergrund für das intensive Farb-Feuerwerk auf den Tellern.



Foto: Michael Danner

„Innenarchitektonische Reize, die in Deutschland einmalig sind.“

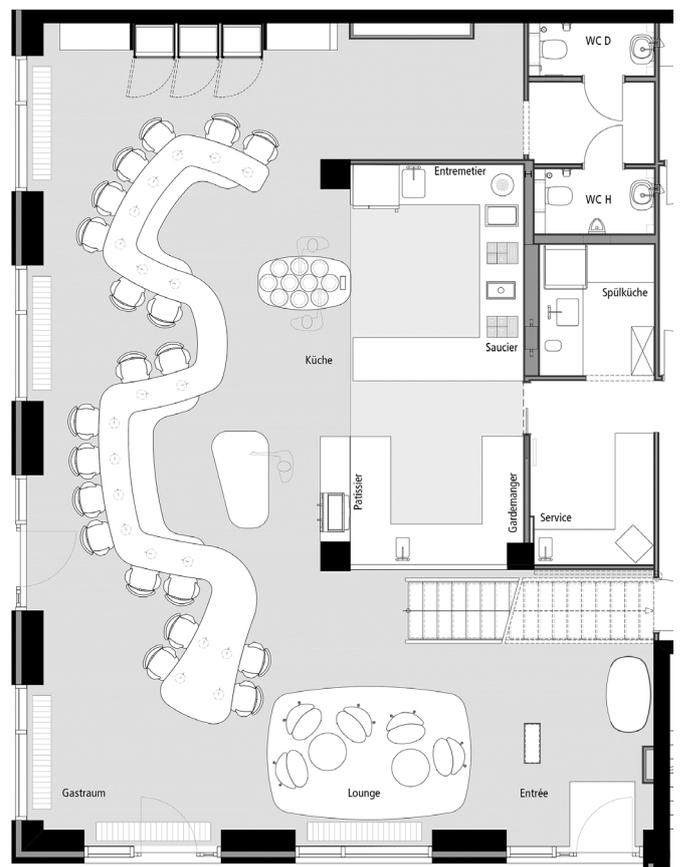
Guide Michelin



Eine Bühne für die erlesene Koch-Darbietung

Ein Abend im ‚Table‘ ist nicht nur ein Gaumengenuss, sondern auch ein Fest für die Augen. Die Gäste können bei der Zubereitung ihres Menüs zusehen und erleben ein sorgfältig choreografiertes Zusammenspiel von Köchen und Küchenservice. Es ist spannend mitzuverfolgen, wie die Gerichte zubereitet und mit perfektem Timing auf der Warm- und Kaltanrichte zusammengestellt werden.

Damit das gut funktioniert, ist die Küche zum Gastraum hin offen, und die beiden Anrichten sind prominent in der Nähe des Tisches platziert. Die beiden Anrichten nehmen die runden Formen des Tisches auf, während die funktionale Küche sich im Hintergrund hält. Die Köche wechseln zwischen konzentrierter Arbeit in der Küche und Teamwork an den Anrichten, im Zentrum der Aufmerksamkeit.



Eine Hülle aus Licht

Die Höhe des Innenraums von fast 6 Metern ist beeindruckend; andererseits kann man sich am Tisch sitzend auch etwas verloren fühlen. Uns war es deshalb wichtig, einen niedrigeren Bereich um den Tisch herum zu definieren, der unmerklich in den großen Raum übergeht. Das war mithilfe der Beleuchtung möglich. Über dem Tisch schwebt ein Schwarm kleiner Ufos: Pendelleuchten, die präzise einstellbar sind, so dass jeder Platz optimal beleuchtet wird. Sie erzeugen eine Art Lichtglocke über dem Tisch, die die gewünschte Intimität für die Gäste erzeugt.

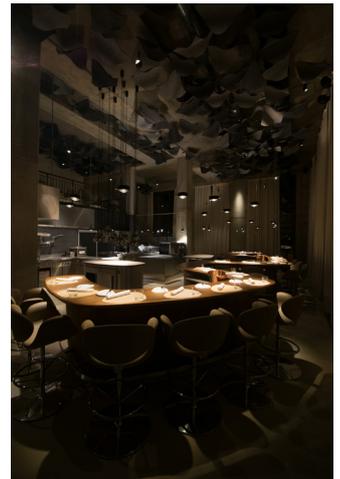
Während des Abendservices ist die Allgemeinbeleuchtung gedimmt, und der Tisch ist ins Licht der Pendelleuchten getaucht. Die Gäste sitzen im Halbdunkel und können sich als Zuschauer fühlen. Wir haben eine Lichtsteuerung eingesetzt, um Beleuchtungsszenarien speichern und abspielen zu können. So kann die Choreografie der Köche mit sanften Lichtwechseln am Tisch begleitet werden.



Foto: Lidija Delovska



Foto: Michael Danner



Himmlische Ruhe und angeregte Tischgespräche

Dass in dem geschützten Raum am Tisch auch intime Gespräche möglich sein müssen, war klar. Der vorhandene Raum war diesem Anspruch zunächst nicht förderlich: Die großen Beton- und Glasflächen sorgten zusammen mit der Raumhöhe für unangenehme Schallreflexionen, die auch die Kommunikation auf der Baustelle erschwerten.

Wir haben für dieses Problem eine Lösung gefunden, die nicht nur eine gute Akustik herstellt, sondern auch den Eindruck der schützenden Hülle über dem Tisch verstärkt. 240 ‚Wings‘ aus Akustikfilz, die wir eigens für The Table entworfen haben, schweben im Raum. Statt auf die Betondecke und die Versorgungsleitungen blickt man auf einen leichten, bewegten Vogelschwarm aus Filz, der jedes laute Geräusch dämpft.

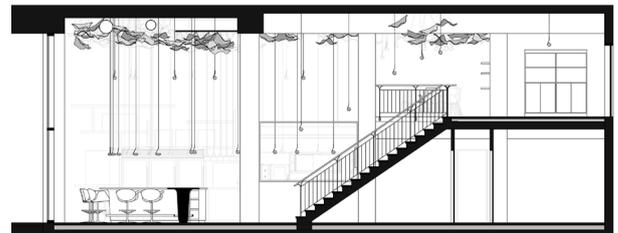


Foto: Michael Danner



Foto: Michael Danner

Foto: Michael Danner



Foto: Michael Danner