

Pressemitteilung

Très fantastique!



Gelebte Design-Architektur im chez l'ami TORTUE

Hamburg, im Sommer 2022 - Wer das exklusive Restaurant chez l'ami im TORTUE HAMBURG besucht, der weiß vor allem eines ganz sicher: es wird ein Gourmet-Abend der Extraklasse. Was aber viele Besucher und solche, die es jetzt nach der Sommerpause noch werden wollen nicht wissen: das chez l'ami ist auch ein echtes „Bonbon“ in Sachen Design und Architektur. Von Anfang an war dies den Geschäftsführern Marc Ciunis und Carsten von der Heide eine Herzensangelegenheit.

Eröffnet und von den Gästen geliebt seit dem vergangenen Herbst, nach der 3-wöchiger Sommerpause nun wieder offen für Besucher: Das chez l'ami im Herzen des TORTUE HAMBURG empfängt endlich wieder seine Gäste. Und überzeugt auch weiterhin nicht nur in Sachen Gastronomie - auch im Design ist das Restaurant einmalig in Deutschland. „Uns war schon bei der Planung wichtig, dass jedes Detail ganz besonders ist. Das fängt bei den Kerzenleuchtern an und hört bei der Tapete auf“, erklärt Geschäftsführer Marc Ciunis. Und so machte sich das Team auf, die passenden Designer und Materialien für das chez l'ami zu finden. Vorzugsweise in Deutschland. „Das war gar nicht so einfach, denn wir hatten sehr genaue Vorstellungen“, so Geschäftsführer Carsten von der Heide. „Uns war es wichtig auf Nachhaltigkeit und Einzigartigkeit der einzelnen Stücke zu setzen. Wir wollten keine Fließbandarbeit, sondern künstlerisches Design. So kamen wir mit Mikaela Dörfel ins Gespräch.“ Die mehrfach ausgezeichnete Designerin arbeitet von ihrem Studio in Schleswig-Holstein aus und ist seit vielen Jahren für die internationale Gastronomie tätig. „Mich inspiriert vor allem die Natur mit all ihren Facetten, sowie Kunst und Architektur“, erzählt die in Finnland Geborene. Für das Team vom TORTUE HAMBURG ein echter Glücksgriff: „Immer wieder werden wir von unseren Gästen auf das grüne Seladon-Geschirr angesprochen“, freut sich Carsten von der Heide. „Das zeigt uns, dass wir mit der Wahl der Designerin alles richtig gemacht haben. Mikaela Dörfel hat für uns zum Beispiel die Espresso-, Tee- und Kaffeetassen-, die Saucen- und Gewürzgefäße und die Aschenbecher designt.“

TORTUE

HAMBURG

Auf die Design-Idee folgt die Herstellung und auch hier wurde das Tortue-Team in Deutschland fündig. „In diesem Bereich freuen wir uns sehr mit dem kleinen Unternehmen Kober Porzellan zusammen arbeiten zu können“, erzählt Marc Ciunis. Die Manufaktur mit Sitz im idyllischen Frankenwald fertigt seit 1912 Steinwiesen Porzellan „made in Germany“ an. Das Familienunternehmen mit rund 75 Mitarbeitern gilt als Geheimtipp für besondere Produkte aus dem edlen Werkstoff Porzellan. „Das hat schon beim ersten Gespräch gepasst“, erzählt Ciunis weiter. „Die Mitarbeiter von Kober Porzellan haben unsere Sprache gesprochen und mit dem Ergebnis sind wir mehr als zufrieden.“

Aber auch in anderen Bereichen wurde auf Individualität und Einzigartigkeit gesetzt. Für die Kerzenleuchter und die Keramiken an der Wand zeichnet sich beispielsweise die Künstlerin Maya Fenderl aus Halle (Saale) verantwortlich. Wer sich während des Essens nicht allzu sehr von seinen begeisterten Geschmacksknospen ablenken lässt, der kann im chez l’ami noch viel mehr Design-Highlights entdecken: die aus Leder gefertigten und edel geprägten Tapeten von Vanino & Henkel e.K. aus Hamburg, die handgegossenen Türgriffe von Hanna Tummescheit aus dem Kreis Herzogtum Lauenburg und die Vintagespiegel der Glasmalerei Peters aus Paderborn. „So eine Vielfalt an verschiedenen Design-Ideen ist meines Erachtens einmalig in Deutschland. Ich glaube, dass man schon sehr oft zu uns kommen muss, um das volle Ausmaß an großartiger Formgestaltung, Dekor und künstlerischen Ideen zu entdecken“, begeistert sich Marc Ciunis. Und genau so soll es ja auch sein, denn „chez l’ami“ - bei einem Freund - kehrt man ja auch gern immer wieder ein.

Mehr Infos unter www.tortue.de

Kontakt

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf - Public Relations

Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg

M +49. 179 46 29 471, pr@tortue.de