

## Pressemitteilung

### Die kleine Schildkröte erobert den Neuen Wall

#### Das TORTUE HAMBURG-Team eröffnet Tagesbar

Hamburg im September 2020 – Das TORTUE HAMBURG hat sich seit dem Sommer 2018 zum absoluten Hotspot in der Hamburger City entwickelt. Von März bis Juli musste das Hotel im Herzen der Stadt wegen der Corona-Pandemie schließen. Frei nach der französischen Redewendung „Après la pluie vient le beau temps“ – „Auf Regen folgt Sonnenschein.“ – präsentieren die TORTUE-Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide nun ein weiteres Projekt: eine Tagesbar am Neuen Wall 88.

Die kleine Schildkröte, das „petite TORTUE“, hat ihren Platz nicht weit entfernt vom Hotel bezogen. Direkt am Görtz-Palais am Neuen Wall – einer der berühmtesten Luxusstraßen Europas. Der Prachtbau von 1711 ist das älteste Haus im Ensemble der Stadthöfe und war das erste Gebäude, welches am Neuen Wall erbaut wurde. Der kleine Barockpalast atmet noch heute Geschichte und wurde zu Zeiten der französischen Besetzung in Hamburg als Rathaus genutzt.

Heute ein Platz des Savoir-Vivre, des Genießens, des Verweilens mit einem Hauch von französischem Charme, der spürbar durch die ehemalige Kutscherdurchfahrt in den Innenhof weht. In direkter Nachbarschaft zu Chanel, Cartier, Hermès und Co. lockt das petite TORTUE mit Kaffeespezialitäten, ausgesuchten Weinen und prickelndem Champagner zu einer Pause nach dem Shopping. Von Tartines und Croissants über Macarons, Tartelettes, Eclairs bis hin zu Frikadellen mit Senf-Dip dürfen sich die Gäste hier den kleinen Luxus zwischendurch gönnen.

„Wie alle anderen hat natürlich auch das TORTUE-Team unter dem Corona-Ausbruch gelitten. Aber wir haben die Zwangspause wirklich gut genutzt“, so Geschäftsführer Marc Ciunis. „Während dieser Zeit konnten wir unter anderem am Konzept unserer kleinen Tagesbar feilen. Nun sind wir sehr stolz sie eröffnen zu können und freuen uns riesig auf viele Gäste aus Hamburg und hoffentlich bald auch wieder aus der ganzen Welt.“

Auf einer Gesamtfläche von knapp 50 Quadratmetern findet jeder auf Bänken und kleinen Nischen seinen Platz und ein kleiner Hof lädt zu einem Espresso in der Sonne ein. Ganz besonders froh ist das TORTUE-Team, einen perfekten Gastgeber gefunden zu haben: Pascal Bechet ist in Hamburgs Gastro-Szene unter anderem als Restaurantleiter aus dem Le Plat du Jour bekannt, nun konnten Marc Ciunis und Carsten von der Heide den 52-jährigen für das petite TORTUE gewinnen. Der im französischen Le Mans geborene „Monsieur Bechet“ wird sich mit seinem siebenköpfigen Team ab sofort um die Gäste im petite TORTUE kümmern.

# TORTUE

HAMBURG

Mit der Eröffnung der Tagesbar setzt das TORTUE-Team neue Maßstäbe, denn ein solches Gastro-Konzept ist bisher einmalig am Hamburger Neuen Wall. „In unserem petite TORTUE bieten wir jedem City-Besucher etwas. Wir möchte, dass sich unsere Gäste den Luxus einer kleinen oder großen Pause gönnen, die Zeit genießen, den Menschen beim Flanieren zuschauen oder sich einfach über das gute Gespräch mit ihrem Gegenüber freuen. Wir wollen Gastgeber für die Kosmopoliten Hamburgs sein“, so Geschäftsführer Carsten von der Heide.

Das petite TORTUE hat montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr und sonnabends von 10 bis 19 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen unter [www.tortue.de](http://www.tortue.de)

Das TORTUE HAMBURG eröffnete im Juni 2018 in den Hamburger Stadthöfen. Auf einer Gesamtfläche von 8.500 qm verteilen sich insgesamt 128 Zimmer. Ein Boutique-Hotel im Herzen Hamburgs - modern, komfortabel, individuell. Internationales Flair, das gemütlich und modern zugleich ist - gelebte Urbanität. Im Vordergrund steht die Gastronomie, die mit einem Asia-Restaurant, einer Brasserie und mehreren Bars einen neuen Hotspot für Gäste aus aller Welt aber vor allem auch für die Hamburger bietet.

Entwickelt wurde das Projekt durch die Projektentwicklungsgesellschaft Quantum, die gleich zwei Gastro-Profis als Geschäftsführer mit an Bord holten: Marc Ciunis und Carsten von der Heide. Das Interior Design schuf Kate Hume aus Amsterdam, die in Hong Kong lebende Interior Designerin und Architektin Joyce Wang prägt die Gestaltung des JIN GUI und Stephen Williams Associates aus Hamburg zeichnete sich als Entwurfsarchitekt für die historischen Bereiche in Kooperation mit David Chipperfield 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 im TORTUE HAMBURG 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.

Mehr Infos unter [www.tortue.de](http://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](mailto:pr@tortue.de)