

GASTRONOMISCHER KAPITÄN AUF KULINARISCHEN MEEREN

In der HANSEstyle Serie „Lecker Hamburg“ lernen Sie Hamburgs Top-Gastronomen kennen. Diesmal: Christoph Strenger, 55, der den Hanseaten und vielen anderen die „Places To Be“ verschafft hat. Ein Visionär, den es mit der frischen Brise Hamburgs nicht nur in die Hafencity geweht hat ...

„Zur Vision gehören Mut, Kraft und Bereitschaft, sie zu verwirklichen“, sagte schon Alt-Bundespräsident Roman Herzog. Ein Motto, das Christoph Strenger zu leben scheint, denn seine Visionen sind mittlerweile zu festen gastronomischen Institutionen geworden und das nicht nur in Hamburg.

AUSREICHEND SCHLAF – SEIN REZEPT FÜR DEN ERFOLG

Der Liebe wegen landete der Ostwestfale in der Hansestadt, wo er Geographie und BWL studierte. Mitten im Studium merkte er, dass er einen Job haben wollte, der ihn erfüllt. Er nahm sich einen Zettel und schrieb fortan auf, was ihm am meisten Spaß machte. Dinge wie: Sport, Musik, Nachtleben, sein eigener Herr sein etc. landeten darauf. Für ihn das Wichtigste damals und auch noch heute: „Ausschlafen – aber im Sinne, ausreichend Schlaf zu bekommen.“ Als der Zettel voll war, stand fest: er wollte in die Gastronomie! Erfahrungen hatte er, vom Barmann bis hin zum Türsteher. 1989 eröffnete er seine erste Bar – die Brooklyn Bar in Ottensen. Nach zehn Monaten folgte gleich sein zweiter Laden, das Bolero. Ein damals ungewöhnliches Konzept: ein mexikanisches Restaurant im schicken Design, in dem man nach dem Essen an die Bar gehen, Musik hören und Cocktails trinken konnte. Ein Jahr später dann etwas ganz anderes: als Wacken-Fan schenkte er den Hamburgern die erste Heavy-Metal-Disco, den Headbangers Ballroom. Damit zeichnete sich schon damals die Vielfalt seiner 1989 gegründeten Firma

Gastro Consulting ab. Mit dem Unternehmen, in das 1994 als Partner sein Freund Roland Koch und 2003 Michael Maier dazukamen, stemmte er elf Boleiros und diverse Lokale in Hamburg und über die Grenzen hinaus. Mit der Planung für die east-Gruppe erfolgte dann der Einstieg in die Hotellerie. Strenger, der sich als Reisender Anregungen für seine Konzepte aus aller Welt holt, sah die Buddha-Bar in Paris und die Design-Hotels von Ian Schrager in Amerika. Hotels, nicht nur zum Übernachten, sondern die mit ihrer Gastronomie Einheimische anziehen. Er transformierte die Ideen und so entstand mit dem Chicagoer Stararchitekten Ian Mozer aus der einstigen Eisengießerei das east und seit der Eröffnung 2004 einer der beliebtesten Hamburger Hot Spots.

SIEGHAFTER KURS AUF DIE HAFENCITY

Sein Entrée als erster „gastronomischer Kapitän“ in der Hafencity gelang ihm 2005 mit dem Chili Club: „Die Leute haben mich für verrückt erklärt, dass ich auf einer Baustelle ein Lokal eröffne. Ich habe gesagt, hier entwickelt sich was und habe daran geglaubt.“ Das Langnese Café im Unilever Haus folgte 2011 und mit dem coast by east 2012 der erste Laden, dessen imposantes Gebäude seiner Gruppe gehört. Effektiv ebenso das Interieur: das heimelige, aber dennoch stylische Ambiente lädt zum Wohlfühlen ein. Auffallend die grüne, echte Pflanzenwand – über 1.000 Töpfe hängen dort – aufwändig bewässert, die beruhigend und geräuschkämpfend

wirkt. Wieder eine Idee, die Strenger von einer seiner Reisen mitbrachte. Das Konzept des coast ist „weiblich“, es gibt euro-asiatische Köstlichkeiten und High-End-Sushi, offen zubereitet. „Wir wollen dem Gast das Gefühl geben, toll und üppig gegessen zu haben, sich aber trotzdem wohl zu fühlen.“ Ein weiteres coast eröffnete er in Port Adriano auf Mallorca. Kein anderer als Philippe Stark, der den Hafen konzipierte, half dem Gastronom hier beim Verwirklichen seiner Visionen. Und seinen letzten großen Coup in Hamburg landete der Visionär mit dem clouds 2013. Hoch oben in den „Tanzen-Türmen“ genießt man, wie Strenger sagt, ein „Edel-Steakhaus“ mit Bar und Dachterrasse. Spannend wird 2017, dann will er die Gastronomie der Elbphilharmonie eröffnen. Wie das Konzept sei? „Nordisches Lebensgefühl – nordische Küche“, mehr gibt er noch nicht preis ...

Text: Nathalie E. Reinschmidt
Fotos: Simone Rudloff



Autorin Nathalie E. Reinschmidt im Gespräch mit Christoph Strenger

Christoph Strenger – dynamischer Visionär, Vielfaltunternehmer und Vollblutgastronom in der faszinierenden Kulisse des coast by east



TIPP DER KÜCHE

von Küchenchef Benni Nicke

TUNATATAR IM ROMANASALATBLATT COAST BY EAST CREATION

Tatar

60 g Tunafilet (in kleine Würfel schneiden)
15 ml Ponzu
10 g Sesam bunt, geröstet
10 ml Limonen-Olivenöl
vermischen

Dashi-Mayonnaise

20 g Mayonnaise
5 g Dashi pulver (in lauwarmem Wasser anrühren)
1 ml Sesamöl
Spritzer Limette
mixen

Avocado-Mangosalsa

¼ Mango
¼ Avocado
20 g Zwiebelwürfel
¼ Peperoni rot (ohne Kerne)
Salz, Pfeffer
vermischen

Außerdem:

15 g Kataifi (Teigfäden)
1 Kopf Baby-Romanasalat
30 g Gartenkresse

coast by east – Hamburg

Großer Grasbrook 14
20457 Hamburg
040 30 99 32 30

coast by east – Mallorca

Urbanización El Toro,
S/n Port Adriano
07180 Calviá, Mallorca
034 971 57 67 57

CHILLI CLUB

Am Sandtorkai 54
20457 Hamburg
040 35 70 35 80

clouds

Reeperbahn 1
20359 Hamburg
040 30 99 32 80

east – Hotel und Restaurant

Simon-von-Utrecht-Straße 31
20359 Hamburg
040 30 99 30

Arrangement:

Schöne, große Blätter des Baby-Romana-Salats heraustrennen, die anderen Blätter kleinschneiden. Die kleingeschnittenen Blätter mit der Dashi-Mayonnaise vermischen, Basis-Stationen arrangieren. Darauf je ein großes Salat-Blatt platzieren, als Wiege in das Blatt Avocado-Mangosalsa geben, das Tatar hinzufügen und mit einem Tupfer Dashi-Mayonnaise, der Brunnenkresse und dem Kataifi dekorieren. Und genießen ...