

# Gastwerk

H O T E L H A M B U R G

**10**YEARS  
of pure design & industrial style

Ihr Medien-Kontakt:

**Stefan Pallasch**, Senior Sales Manager, Gastwerk Hotel Hamburg,  
Beim Alten Gaswerk 3, 22761 Hamburg, T +49 (0)40 890 62 442,  
E [spallasch@fortune-hotels.com](mailto:spallasch@fortune-hotels.com)

## Zahlen und Fakten

### Gastwerk Hotel Hamburg

Beim Alten Gaswerk 3  
22671 Hamburg

Telefon +49 (0)40 890 62 0  
Fax +49 (0) 040 890 62 20  
E-Mail [info@gastwerk-hotel.de](mailto:info@gastwerk-hotel.de)  
Internet [www.gastwerk.com](http://www.gastwerk.com)

Eröffnung: 17. Januar 2000

Geschäftsführer: Kai Hollmann  
Hoteldirektorin: Kristin Seel

Mitgliedschaft: Design Hotels AG  
Architektur: Klaus Peter Lange, Hamburg  
Interior Design: Hotel, Frau Regine Schwethelm & Sibylle von Heyden, Hamburg  
Mangold Restaurant, Armin Fischer, Augsburg

Lage: Hamburg West, Stadtteil Ottensen  
6km bis Stadtzentrum und Hauptbahnhof  
2km bis Bahnhof Altona und Elbe  
18km bis Flughafen; 5km bis Messe Hamburg  
S- Bahnhof Bahrenfeld (S1, S11)

Hotel: 141 Zimmer & Suiten  
Kostenfreies W-LAN und LAN  
Business-Lounge mit Business Centre  
Gastwerk Spa (Sauna, Dampfbad, Massage, Kosmetik)

Zimmer: Atrium (25-36m<sup>2</sup>), Loft (35-40m<sup>2</sup>), Business (25-35m<sup>2</sup>),  
Junior- Suiten (50m<sup>2</sup>), Suiten (80-90m<sup>2</sup>)

Preise 2010: Atrium (ab € 136), Loft (ab € 156), Business (ab € 146),  
Junior-Suiten (ab € 192), Suiten (ab € 280)  
Alle Preise pro Zimmer & exkl. Frühstück.  
Frühstücksbuffet € 18 pro Person  
Croissant-Frühstück (Mo-Fr): € 5,00

Tagung & Event: 5 Tagungsräume von 50 bis 268 m<sup>2</sup>  
5 Gruppenarbeitsräume, jeweils 20 m<sup>2</sup>  
Wintergarten mit 80 Sitzplätzen

Gastronomie: Mangold-das Restaurant im Gastwerk Hotel  
mit großer Sommerterrasse  
Mo-Fr 12h bis 15h, Mo-So 18h bis 23h  
Mangold Bar & Lounge  
Mo-So 10h bis 01h

## **Profil: Kai Hollmann, Geschäftsführer**

Kai Hollmann wurde 1957 in Hamburg geboren und wuchs dort mit fünf Geschwistern auf. Seine Schulzeit verbrachte er im Internat. Nach der Lehre zum Koch im Hamburger Intercontinental und einer Ausbildung zum Hotelkaufmann wechselte er als Direktionsassistent in das Hotel Hafen in Hamburg. Dort übernahm er schon nach einem Jahr die Geschäftsführung und war mit 24 Jahren Deutschlands jüngster Hotel-Direktor. 1995 wurde das Hotel Residenz Hafen Hamburg unter seiner Leitung erbaut. 1996 übernahm Kai Hollmann auch das General Management des Lübecker Hofes.

Unter der Leitung von Kai Hollmann entstand 2000 das Gastwerk Hotel Hamburg als erstes Lofthotel Deutschlands. „Um die 40 war für mich die Zeit für einen grundlegenden Wandel reif“, so Kai Hollmann, der den Schritt in die unternehmerische Unabhängigkeit mit der lange gehegten Idee für ein eigenes Hotel umsetzte. Mit dem 25hours Hotel Hamburg schuf Kai Hollmann 3 Jahre später ein Hotel als Antwort auf die Bedürfnisse kreativer Kosmopoliten, die sich kompromisslos in ihrer Hingabe zu ästhetischen Trends zeigt, aber auch auf moderate Preise Wert legt. Kai Hollmann präsentierte sich mit 25hours erneut als Vorreiter seiner Hotelbranche, der die aktuellen Anforderungen des Marktes ebenso als unternehmerische wie ästhetische Herausforderung begreift und sie zum richtigen Zeitpunkt konsequent und vorausschauend umsetzt.

Im April 2008 wuchs die Hotelfamilie um die unkomplizierte Superbude. Ein Hotel-Hostel-Lounge-Konzept für Backpacker und Partytiger. Im Oktober 2008 folgte das neue „The George“ in Hamburg St. Georg, ein Haus im New British Design mit dem privaten Charme englischer Membership Clubs.

Kai Hollmann führt mit dem Gastwerk Hotel, dem 25hours Hotel, der Superbude und dem The George nun vier Hotels in Hamburg. Finanziert wurden die Häuser von der HPV Hollmann und Partner Vermögensverwaltung, die Kai Hollmann zusammen mit seinen Geschwistern besitzt.

Kai Hollmann wurde für seinen unternehmerischen Weitblick von der eigenen Branche zum „Hotelier des Jahres 2003“ gekürt sowie 2008 zum „Unternehmer des Jahres“ der Wirtschaftsverbände "Die Familienunternehmer" (ASU) und "Die jungen Unternehmer" (BJU).

## **Vom Gaswerk zum Gastwerk**

Vor rund 120 Jahren bescherte das alte Gaswerk dem Westen Hamburgs erstmals Licht in den Straßen und Häusern. Heute beschert an gleicher Stelle das Gastwerk Hotel den Gästen der Stadt ein Hotel der ganz besonderen Art: Hamburgs erstes Design-Hotel. Das imposante Industriedenkmal des Gaswerks ist die perfekte Kulisse für eine überraschend harmonische Inszenierung von neuem Design in alter Architektur. In der Licht durchfluteten, 800 m<sup>2</sup> großen einstigen Kohle-Lagerhalle entstand im Januar 2000 ein einmaliges Hotel mit Loftcharakter, viel Platz zum Tagen und einer Atmosphäre, die wohl einmalig sein dürfte.

Der Hotelier Kai Hollmann ließ sich weder von den hohen Auflagen des Denkmalschutzes, noch von der problematischen Lage des Grundstückes weit ab von den touristischen Zentren Hamburgs in seinen Planungen beirren. Mit viel Licht und Luft und einer überzeugenden Symbiose aus Industrie-Romantik und modernem Design entstand ein Lofthotel, das sich in kürzester Zeit einen Platz in der Spitze der Hamburger Hotellerie sichern konnte.

Seit seiner Eröffnung wurde das erfolgreiche Designhotel zweimal erweitert und verfügt heute über 141 Zimmer und Suiten zwischen 25 und 90m<sup>2</sup> für die unterschiedlichsten Gästesegmente.

Zu den neuesten Entwicklungen zählen die Eröffnung des Gastwerk SPA und die Umgestaltung des Gastronomiebereiches und dessen Neulancierung als Mangold- das Restaurant im Gastwerk Hotel im Sommer 2008.

## Architektur und Design

Das Gastwerk Hotel Hamburg setzt neue Maßstäbe im Bereich Designhotels und Hotel-Design. Es liegt nicht nur am warmen Ziegelton der Backsteinmauern, an den hohen Sprossenfenstern oder am dunkelbraunen Holzfußboden, dass Hamburgs erstes Design-Hotel über das Loft-Ambiente hinaus eine relaxte, behagliche Atmosphäre vermittelt.

Wer die Lobby des Gastwerk Hotel betritt, der begibt sich erneut ins Freie, so scheint es auf den ersten Blick. Ein 600 Quadratmeter großer und fünf Stockwerke hoher Raum empfängt den Hotelgast mit beispielhafter Offenheit und Weite. Wo früher 5.000 Tonnen Kohle lagerten, führen nun Brücken frei durch den ehemaligen Industriebau und verbinden verschiedene Ebenen und Gebäudeteile. Tageslicht durchflutet die ganze Halle und verleiht dem Bauwerk Transparenz. Immer wieder treten die rohen Backsteinwände zutage und grenzen dennoch nichts ein. Das Hamburger Gastwerk Hotel ist kein geschlossener Raum - es ist der architektonische Ausdruck von Großzügigkeit. Trotz dieser Weite fühlt man überall Struktur und Harmonie der Raumkomposition. Nach einer ausgefeilten Dramaturgie wurden optische und räumliche Fixpunkte platziert wie zum Beispiel der asiatische Krieger aus Stein im Eingangsbereich, oder der Video-Bildschirm, die große Kirchturmuhre hinter der Rezeption, die permanent „Fünf vor Zwölf“ anzeigt - oder auch ein Monstrum von Futter-Mahlwerk aus der zwischenzeitlichen Nutzung des Bauwerks als Tierfutterfabrik. Selbst der frei in die Halle gebaute Lift ist pure Inszenierung der Vertikalen.

Es liegt vor allem an dem Gastwerk eigenen Verständnis von Formen, Materialien und Farben- und der ebenso individuellen wie harmonischen Kombination aller Elemente. Der Vorsatz, dem Hotel einen besonderen Charme zu verleihen, ist mit viel Sinn für Sinnlichkeit, Klarheit und Funktionalität verwirklicht worden. Die konsequente Abkehr vom typischen Hotel-Design ist gelungen. Sterile Langeweile hat keine Chance. Von der beeindruckenden Halle über die vielfältigen Aufenthalts- und Rückzugszonen bis zu den großzügigen Atrium-, Loft-, und Businesszimmern sowie Suiten: Überall wird dem Gast ein Ambiente voller Licht, Luft und ästhetischem Selbstverständnis geboten.

Die ebenso liebevolle wie überraschende Innenausstattung des Gastwerks steht der außergewöhnlichen Architektur in nichts nach. Design-Klassiker treffen auf Vorhänge aus Filzbahnen, Rattangeflochtenes auf Lampen aus Stahl, Holz wechselt mit Teppichboden in warmen Erdtönen. In diesem Hotel werden Möbel zu Objekten und Kunstobjekte zu Möbeln. Klare Sachlichkeit mischt sich mit akzentuiert eingesetzten antiken Fundstücken. Die überlebensgroße asiatische Krieger-Statue am Eingang ist nur ein Beispiel für die ungewöhnliche „Composition d'intérieur“, die in ihrer Gesamtheit Spannung und Wohlgefühl vereint.

Neben den öffentlichen Räumen und vieler Gästezimmer besitzt auch der 400m<sup>2</sup>-große Denkmal-Tagungsbereich Loft-Charakter. Hohe Fenster sorgen für helle Räume, die ebenso sachliche wie edle Einrichtung lenkt nicht von den kreativen Gedanken ab. Fünf Konferenzräume von 50 bis 268m<sup>2</sup>, teils flexibel kombinierbar, 5 Gruppenarbeitsräume von 20 bis 30m<sup>2</sup> und eine Business- Lounge bieten jeden Komfort. Daneben steht auch der Wintergarten als Location für Feierlichkeiten aller Art für bis zu 80 Gäste zur Verfügung.

Dass das Gastwerk auch von außen ein imposantes Bauwerk ist, versteht sich von selbst. Im Sommer 2000 wurde das Gastwerk von der Stadt Hamburg zur schönsten Fassade gekürt.

## **Mangold – das Restaurant im Gastwerk**

Seit nunmehr eineinhalb Jahren ist Andreas Marquardt der Mann am Herd des Restaurants Mangold im Hamburger Design Hotel Gastwerk.

Andreas Marquardt und Team präsentieren hier eine kreative internationale Küche. „Diese ist an sich unkompliziert“, sagt Marquardt, „der Gast soll die Produkte auf der einen Seite klar erkennen können, sich auf der anderen Seite aber von der Komposition der Zutaten überraschen lassen“. Wer die klare Linie einer Überraschung vorzieht, der erfreut sich an täglich wechselndem frischen Fisch und Meeresfrüchten oder an Klassikern vom Grill.

Ebenfalls seit eineinhalb Jahren empfängt die fröhliche Servicemannschaft die Gäste im neuen Ambiente, das noch stärker als vorher die Weite und Gemütlichkeit des Loft-Stils betont. Das Restaurant wurde unter der Federführung von Armin Fischer und seiner 3meta Design Division umgestaltet, scheinbare Gegensätze wurden zu einem harmonischen Ganzen vereint. Bestückt mit edlem Mobiliar und in warmen Farben indirekt beleuchtet, bildet der denkmalgeschützte Industriebackstein des historischen Gaswerkes nun den atmosphärisch stimmigen Rahmen für ein einladendes Gastronomie-Erlebnis.

Das Mangold bietet montags bis freitags von 12.00 bis 15.00 Uhr eine leichte Mittagskarte sowie einen Quick-Lunch in Form eines 3-Gänge-Menüs für Euro 18,00 an. Unter Geschäftsleuten aus der Umgebung hat es sich dadurch als Tipp für die besondere Mittagspause etabliert.

Abends ab 18.00 Uhr ist das Restaurant an 7 Tagen in der Woche Treffpunkt für Locals aus Ottensen, Altona und den Elbvororten. Darüberhinaus kommen viele Gäste aus dem gesamten Hamburger Stadtgebiet und manche Gäste übernachten gerade des Restaurants wegen im Gastwerk Hotel.



## **Design Hotels**

Das Gastwerk Hotel sowie seine Partnerhotels 25hours und The George sind Mitglied von design hotels™.\*

design hotels™ repräsentiert als Marketingplattform eine weltweite Kollektion an individuell-geführten Hotels und fungiert als Mediator zwischen Mitgliedhotels und kosmopolitischen Reisenden, die auf der Suche nach Selbstbestimmung und Individualität sind.

Die Mitglieder im Portfolio der design hotels™ verbindet ihr kreatives Verständnis von moderner Hotellerie und ihr Zugang zu persönlicher Kundenorientierung. Durch ihre individuellen Interpretationen von Luxus und der Integrierung von lokalem Lifestyle, bieten die Hotels neben intelligentem Design und hochwertiger Architektur dem Gast ein authentisches und einzigartiges Erlebnis.

Derzeit sind über 170 Hotels weltweit Mitglieder der design hotels™. Die Marke mit Hauptsitz in Berlin hat weitere Repräsentanzen und Niederlassungen in London, Barcelona, New York, Singapur, Bali und Tokyo.

\* design hotels™ ist die registrierte Marke der Design Hotels AG