

IDEEN & KONZEPTE

100/200 eröffnet im Frühjahr



Thomas Imbusch / Foto: Rolling Pin

Mit dem 100/200 wird Thomas Imbusch im Frühjahr 2018 ein neues Fine Dining Restaurant in Hamburg eröffnen. Das Besondere: Der Gast sitzt in einer offenen Küche mitten im Geschehen.

Ein Raum, eine Küche, ein Herd: Im 100/200 gruppieren sich die Tische um einen Herd in der Mitte des Raums: Die Küche ist offen und von allen Seiten einsehbar. Der Gast soll so die Atmosphäre in der Küche spüren, Geräusche und Gerüche wahrnehmen und jeden Zubereitungsschritt miterleben. Inhaber und Küchenchef Thomas Imbusch will seinen Gästen ein lustvolles, authentisches Erlebnis bieten statt steriler Flüster-Atmosphäre und Anrichten mit der Pinzette. Im 100/200 darf und soll hemmungslos genossen werden. ?In der Küche herrscht seit jeher eine warme, besondere Atmosphäre, das weiß jeder Partygast. Am Küchentisch teilt man Geschmäcker, Geräusche, Gedanken. Diese Erfahrung möchten wir auf das 100/200 übertragen?, erklärt er. Das Konzept wird konsequent durchgetragen: ?Unsere Küche versteckt nichts, wir haben keinen Rückraum. Jeder Zubereitungsschritt ist sichtbar.?

In den Gastraum integriert ist eine Bar, die auch ohne Tischreservierung besucht werden kann. Hier wird Imbusch zusammen mit Restaurantleiter und Maître de Plaisir Jan-Phillip Fricke (vorher Barchef im Le Lion und The Boilerman Bar Altes Hafenamt Hamburg) eine Auswahl an Spirituosen und Mischgetränken anbieten.

Der Restaurantname spiegelt die auf das Wesentliche fokussierte Küchenphilosophie von Imbusch wider: Für seine Küche benötigt er lediglich bestmögliche Produkte sowie Wasser,

das bei 100 Grad kocht, und einen Ofen, der auf 200 Grad läuft. Der Rest ist seiner Überzeugung nach pures Handwerk. Seinen eigenen Kopf bewies er auch bei der Wahl der Location für das Restaurant: Abseits der ausgetretenen Pfade fand er an den Hamburger Elbbrücken eine denkmalgeschützte Fläche mit Industrie-Flair und Blick auf die Elbe, die zurzeit nach seinen Bedürfnissen zum Restaurant ausgebaut wird.

Dem in den Off Club von Tim Mälzer integrierten Fine Dining Restaurant Madame X gab Thomas Imbusch zuvor als Küchenchef seine Prägung. Davor arbeitete er bei Christian Bau (Victor's Fine Dining, Perl-Nennig). 2015 wurde Imbusch von Rolling Pin zum Aufsteiger des Jahres gekürt.