

Expansion im Norden



In Hamburg hat das Alex Überseebrücke eröffnet / Foto: Alex

Nach dem 2001 eröffneten Flaggschiffbetrieb im Alsterpavillon startete Anfang Mai mit dem neuen Alex Überseebrücke ein weiterer Standort der Ganztages-Gastronomiekette in der Hansestadt. Es ist der 41. Betrieb in Deutschland.

Der Neubau, der von Sprinkenhof nach dem prämierten Gestaltungsentwurf des Büros von Architektin Zaha Hadid realisiert wurde, fügt sich in die zeitgleich fertiggestellte Hochwasserschutz-Anlage am Hamburger Niederhafen ein und ist gleichzeitig ein Blickfang. Die exponierte Lage zwischen den Landungsbrücken und der Speicherstadt lädt zum Flanieren, Entspannen, Genießen und Beobachten ein. Sie bildet den Rahmen für die Fullservice-Gastronomie, die Hybride aus Café, Bar, Bistro und Restaurant ist.

Das Alex Hamburg Überseebrücke bietet auf zwei Ebenen eine Gastraumfläche von rund 300 Quadratmetern. Von der Elbpromenade ist der ebenerdige Zugang zur Promenadenebene mit zirka 70 Innen- und 160 Außensitzplätzen möglich. Bei schönem Wetter lässt sich die Glasfassade öffnen. Ausblicke auf die Elbe und die Elbphilharmonie beschert das Obergeschoss mit bodentiefen Schiebeglaselementen. Als Panoramadeck mit zirka 130 Sitzplätzen wartet hier ein Openair-Feeling. Offen ist hier auch die Küche, in der die Speisen ? von Fischgerichten über Steaks, Burger, Pasta und Flammkuchen bis Salat ? vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Das Obergeschoss kann zudem für Veranstaltungen gemietet werden.

Dem maritimen Charakter des Standorts an der Elbpromenade wird mit Details bei der Ausstattung Rechnung getragen, wie etwa beim rustikalen Boden in Schiffsplankenoptik

oder der einem Schiffsrumpf nachempfundenen Deckenabhängung. An der Fassade erzeugen LED-Panels Wellenbewegungen in den bullaugenförmigen Fenstern. Die Sitzplätze verteilen sich auf Café-, Lounge- und Living-Kitchen-Bereiche. Hier findet jeder seine persönliche Lieblingsecke. Gestaltet in warmen Braun-, Sand-, Kirschrot- und Lindgrün-Tönen stellt die Innenausstattung einen Kontrast zur puristisch transparenten Glasarchitektur des Gebäudes dar.

Bernd Riegger, Deutschland-Chef der Alex-Kette, die rund 1,8 Millionen Euro in den Innenausbau des langjährig angemieteten Betriebs investiert hat, zeigt sich begeistert von dem neuen Standort: ?Das neue Überseerestaurant war eines der begehrtesten Gastronomieprojekte der Stadt. Wir freuen uns darauf, den mit Sicherheit hoch frequentierten Premiumbetrieb bei den Hamburgern fest zu etablieren.?

Über sein neues Domizil freut sich District Manager Reza Hesse. Der 49-Jährige ist bereits seit 1997 bei Alex beschäftigt und seit 2003 zuständig für den Hamburger Flagshipstore im Alsterpavillon. Mit seinem rund 70 Mitarbeiter umfassenden Team hat er die künftigen Gäste im Blick: ?Wir werden für die Hamburger und ihre Gäste eine unvergessliche, emotionale Erlebniswelt schaffen. Mit einem umfangreichen Speisen- und Getränkeangebot und einem Service, der das persönliche Wohlfühlerlebnis perfekt macht. Von früh morgens bis spät in die Nacht.?

Die 25-jährige Betriebsleiterin Johanna Heigel hat das Business im Alex Alsterpavillon von der Pike auf gelernt und war dort zuletzt als Schichtleiterin tätig. Zuvor hat sie ihren Bachelor im Medien-, Sport- und Eventmanagement gemacht und danach das Managementprogramm in der Alex eigenen Trainingsakademie durchlaufen.