

IDEEN & KONZEPTE

Neues Fine Dining-Erlebnis in Hamburg



Bald eröffnet das 100/200 in Hamburg, das neue Restaurant von Thomas Imbusch / Foto: 100/200

Die Umbauarbeiten in dem geschichtsträchtigen Speicher am Brandshofer Deich 68 gehen in die Schlussphase, bald wird der Ofen angeheizt: Mitte August 2018 eröffnet Spitzenkoch Thomas Imbusch sein Restaurant '100/200'.

Mit dem neuen Restaurant macht Inhaber und Chefkoch Imbusch, bekannt aus dem 'Off Club' und 'Madame X', nun gemeinsam mit Restaurantleiter und Maître de Plaisir Jan-Phillip Fricke (vormals 'Le Lion'), der 'Sommelière Sophie Lehmann' ('Ostseelounge') sowie Souschef und Pâtissier Mario Michaelis ('Vendôme', 'Landhaus Scherrer') sein lang ersehntes 'eigenes Ding'. 'Endlich können wir mit dem aufhören, was wir eigentlich gar nicht können, nämlich bauen – und das tun, was wir können, nämlich Essen kochen, Wein ausschenken, Gäste bewirten, und das auch noch in den eigenen vier Wänden', so Thomas Imbusch.

Die Küche ist das pulsierende Herzstück des 100/200 – und die Gäste sitzen mitten drin. In ihrem Zentrum steht ein massiver Molteni-Herd als 'verbindende Feuerstelle', um die sich rund 40 Sitzplätze verteilen, jeder mitten im Geschehen. Verschlossene Türen und Rückräume gibt es für Thomas Imbusch in der Küche nicht. Das Aufreißen der Ofenklappe bei 200 Grad, Pfannen, die über Stahl geschoben und Löffel, die an den Topfrand geschlagen werden – die Geräusche, Gerüche und Gespräche in der Küche gehören für ihn genauso zum ganzheitlichen gastronomischen Erlebnis wie beste Produkte und perfektes Gastgeberum. Bei der Platzreservierung setzt Imbusch auf das Online-Buchungssystem Tock, über das die Gäste ein Ticket für den gewünschten Termin, die Personenanzahl und das gewünschte Mahl

erwerben. Bezahlt wird bereits bei der Buchung. Das Prinzip des im Vorfeld erworbenen Tickets für einen Restaurantbesuch ist in den USA bereits etabliert und wird auch in Frankreich, Großbritannien und Italien zunehmend eingeführt. "Mit dem Ticketsystem können wir zuverlässig planen, sprich, wir können einen Abend genau kalkulieren und vorbereiten", erklärt Imbusch. "Unverbindliche Reservierungen und No-Shows gehören mittlerweile leider zur Tagesordnung. Das führt in der Spitzengastronomie mit limitierten Plätzen und teuren Produkten zu hohen Verlusten. Auf der anderen Seite bekommen viele Gäste völlig unnötigerweise keinen Tisch mehr und hochwertige Ware kann nicht verarbeitet werden. Von dem Ticketsystem profitieren Gäste und Gastronomen gleichermaßen." Trotz Vorab-Platzvergabe sind Spontanbesuche im 100/200 nicht ausgeschlossen. Freie Plätze sollen regelmäßig über einen Last-Minute-Verteiler vergeben und neue Reservierungszeiträume bekanntgegeben werden.