

Gastwerk

HOTEL HAMBURG

DESIGN ERLEBEN.
DASEIN GENIESSEN.

PRESSEMAPPE GASTWERK HOTEL HAMBURG

KONTAKT

Oriana Hertlein

Director of Sales & Marketing

Gastwerk Hotel Hamburg GmbH & Co. KG

Beim Alten Gaswerk 3
22761 Hamburg

T +49 (0)40 890 62 440

F +49 (0)40 890 62 20

ohertlein@fortune-hotels.com

ZAHLEN UND FAKTEN

Gastwerk Hotel Hamburg GmbH & Co. KG

Beim Alten Gaswerk 3
22761 Hamburg

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

Eröffnung: 17. Januar 2000

Geschäftsführer: Kai Hollmann

Hoteldirektorin: Tina Schulz

Architektur: Klaus Peter Lange, Hamburg

Interior Design: Hotel: Regine Schwethelm & Sibylle von Heyden, Hamburg
Restaurant: Dreimeta, Armin Fischer, Augsburg

Lage: Hamburg West, Bezirk Altona – Bahrenfeld
(6 km zum Stadtzentrum und Hauptbahnhof; 18 km zum Flughafen; 1 km zum S-Bahnhof Bahrenfeld & Ottensen (S1); 2 km zur Elbe und zum Bahnhof Altona; 5 km zum Kongress-Zentrum & Messe Hamburg)

Hotel: 4-Sterne, Mitglied von Design Hotels™
141 Lofts, kostenfreies W-LAN
Business-Lounge mit Billardtisch
Cosy Spa by DaySpa Hamburg (Sauna, Dampfbad, Massage, Kosmetik)

Zimmer & Preise:	S-Loft-Atrium	(25m ²)	ab € 150
	S-Loft	(20m ²)	ab € 150
	M-Loft	(30m ²)	ab € 160
	M-Loft-Superior	(30m ²)	ab € 180
	L-Loft	(30m ²)	ab € 190
	XL-Loft	(40m ²)	ab € 230
	XXL-Loft	(90m ²)	ab € 280
	Alle Preise pro Zimmer & exklusive Frühstück. Frühstücksbüffet € 26 pro Person.		

Tagung & Event: 7 Tagungsräume von 50 bis 268m²
5 Gruppenarbeitsräume, jeweils 20 bis 30m²
Wintergarten mit 80 Sitzplätzen

Gastronomie: **Frühstück:**
Mo – Fr von 06:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Sa – So von 06:30 Uhr bis 13:00 Uhr
Restaurant Mangold mit großer Sommerterrasse
Mo – Fr von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr
Mo – Sa von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Bar Mangold
Mo – Sa von 16:00 Uhr bis 01:00 Uhr
So von 16:00 Uhr bis 00:00 Uhr

GESCHÄFTSFÜHRER KAI HOLLMANN

Kai Hollmann begann seine Karriere mit einer Ausbildung zum Hotelkaufmann und anschließend folgte die Position als Direktionsassistent im Hotel Hafen Hamburg. Dort übernahm er schon nach einem Jahr die Geschäftsführung und war mit 24 Jahren Deutschlands jüngster Hoteldirektor.



Unter der Leitung von Kai Hollmann entstand 2000 das Gastwerk Hotel Hamburg als erstes Lofthotel Deutschlands. Mit dem 25hours Hotel Number One (heute Superbude Paradise) schuf Kai Hollmann drei Jahre später ein Hotel als Antwort auf die Bedürfnisse kreativer Kosmopoliten. 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 „The George“ in Hamburg St. Georg, ein Boutique Hotel mit klassischem Glamour gemixt mit eleganter Finesse. Kai Hollmann führt nun mit dem Gastwerk Hotel, den Superbuden St. Georg, St. Pauli, Altona und einer Superbude in Wien sowie dem The George ein vielfältiges Portfolio an Hotels. Im Sommer 2019 kam eine weitere Hoteleröffnung hinzu. Zusammen mit Sebastian Drechsler, Norbert Aust und den Brüdern Frederik und Gerrit Braun eröffnete Kai Hollmann das PIERDREI Hotel in der Hamburger Hafencity. Als ehemaliger Gesellschafter der 25hours Hotel Company eröffnete Kai Hollmann mit seinen Partnern 2018 das Bikini Island & Mallorca Hotel auf Mallorca.

Kai Hollmann wurde für seinen unternehmerischen Weitblick von der eigenen Branche zum „Hotelier des Jahres 2003“ gekürt sowie 2008 zum „Unternehmer des Jahres“. Im Jahr 2011 wurde er mit der Brillat Savarin-Plakette ausgezeichnet.

HOTELDIREKTORIN TINA SCHULZ

Tina Schulz wuchs bereits in einem 5-Sterne Hotel im Süden Deutschlands auf und absolvierte nach dem Abitur eine kaufmännische Ausbildung in der Schweiz. Anschließend folgten Auslandsstationen in London bei Leading Hotels of the World sowie in Paris im Hotel de Crillon. Danach kehrte sie nach Deutschland zurück, wo sie als Reservierungsleiterin im Bristol Hotel Kempinski arbeitete, bevor sie 1992 die Reservierungsleitung sowie das Rooms Division Management im Atlantic Hotel Kempinski Hamburg übernahm. Daraufhin schulte Tina Schulz die Reservierungsmitarbeiter der Kempinski Häuser in Dresden und St. Petersburg. Im Jahr 1998 wechselte sie in die Selbständigkeit und übernahm als Pächterin die „Ole Liese“ auf Gut Panker in Schleswig-Holstein.



Nach 10 Jahre Landleben überwog die Sehnsucht in die Stadt zurückzukehren, so dass sie 2008 nach Hamburg zurückkehrte. Eher zufällig ergab sich der Kontakt zu Kai Hollmann, woraus ein Jobangebot im Gastwerk Hotel Hamburg folgte. Mittlerweile sind einige Jahre vergangen und Tina Schulz leitet immer noch mit Herzblut das Gastwerk Hotel in ihrer Rolle als Hoteldirektorin.

VOM GASWERK ZUM GASTWERK

Vor rund 130 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, 800m² 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, dass sich in kürzester Zeit einen Platz in der Spitze der Hamburger Hotellerie sichern konnte.

Seit der Eröffnung wurde das erfolgreiche Designhotel zweimal erweitert und verfügt heute über 141 Lofts zwischen 25m² und 90m² für die unterschiedlichsten Gästesegmente.

Zu den weiteren Entwicklungen zählen die Eröffnung des Spa-Bereichs und die Umgestaltung des Gastronomiebereiches und dessen Neulancierung als Mangold- das Restaurant im Gastwerk Hotel im Sommer 2008. Des Weiteren folgte im Herbst 2020 die Neugestaltung der Bar und ist seither unter dem Namen Bar Mangold bekannt. Im gleichen Zeitraum wurde auch ein Großteil der Lofts modernisiert und das Design neu konzipiert. Warme Farben, edles Holz und feine Stoffe kontrastieren perfekt zur sachlichen Kühle von Metall und Beton.

ARCHITEKTUR UND DESIGN

Das Gastwerk Hotel Hamburg setzte mit der Eröffnung im Januar 2000 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 Hotels 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 und Wärme. 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 treten besonders die Struktur und Harmonie der Raumkomposition hervor. Nach einer ausgefeilten Dramaturgie wurden optische und räumliche Fixpunkte platziert, wie zum Beispiel die große Kirchturmuhren 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 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 Rückzugsorte bis zu den großzügigen Lofts: 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 industrial Design mit Loft Ambiente. Warme Samttöne stehen im Kontrast zu den Backsteinwänden sowie der Kombination von Holz und Stahl. In diesem Hotel werden Möbel zu Objekten und Kunstobjekte zu Möbeln. Klare Sachlichkeit mischt sich mit akzentuiert eingesetzten antiken Fundstücken.

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.

RESTAURANT MANGOLD

Seit Herbst 2021 ist Steffen Grossmann der Mann am Herd des im Jahr 2008 eröffneten Restaurants Mangold im Hamburger Design Hotel Gastwerk. Grossmann und sein professionelles Team präsentieren hier eine kreative, unkomplizierte und abwechslungsreiche Küche. Der Sinn für stimmige Komposition vieler unterschiedlicher Einflüsse der regionalen und internationalen Küche überzeugt anspruchsvolle Genießer mit frischen und saisonalen Zutaten.

Auch das Innendesign wurde im Zuge der Eröffnung neugestaltet und formt seither ein Ambiente, das noch stärker als vorher die Weite und Gemütlichkeit des Loft-Stils betont. Die Umgestaltung des Restaurants wurde unter der Federführung von Armin Fischer und seiner Dreimeta Design Division durchgeführt. Scheinbare Gegensätze wurden zu einem harmonischen Ganzen vereint. Bestückt mit edlem Mobiliar welche in warmen Farben indirekt beleuchtet wird, bildet der denkmalgeschützte Industriebackstein des historischen Gebäudes nun den atmosphärisch stimmigen Rahmen für ein einladendes Gastronomie-Erlebnis.

Das Mangold bietet montags bis freitags von 12:00 bis 14:30 Uhr eine leichte Mittagskarte, sowie einen Quick-Lunch in Form eines 3-Gänge-Menüs [an](#). Unter Geschäftsleuten aus der Umgebung hat es sich dadurch als Tipp für die besondere Mittagspause etabliert.

Abends ab 17:30 Uhr ist das Restaurant an sechs Tagen in der Woche Treffpunkt für Gäste aus Ottensen, Altona und den Elbvororten. Darüber hinaus kommen viele Gäste aus dem gesamten Hamburger Stadtgebiet und manche Gäste übernachten gerade des Restaurants wegen im Gastwerk Hotel.

BAR MANGOLD

Im Herbst 2020 wurde die Bar des Gastwerk Hotels neugestaltet und ist seither unter dem Namen Bar Mangold bekannt. Die Bar richtet sich, sowohl an Hotelgäste, als auch an Hamburger aus der direkten Nachbarschaft und dem gesamten Umfeld. Der Weg zum Lieblingsdrink führt nicht ausschließlich durch die Hotelloobby, es gibt auch einen separaten Eingang von außen.

Das moderne Lichtkonzept, welches sich mit dem Tagesverlauf ändert, sowie die Kombination gemütlicher Möbelstücke sorgen ebenfalls dafür, dass man sich umgehend wohlfühlt. Ob man auf den Barstühlen am Tresen sitzend dem Bartender auf die Finger schaut, oder sich in einem der kuscheligen Sessel oder einem tiefen Sofa vor der imposanten Backsteinwand niederlässt - der Lieblingsplatz ist schnell gefunden.

Die Bar Mangold ist Montag bis Samstag von 16:00 bis 1:00 Uhr und am Sonntag von 16:00 Uhr bis Mitternacht geöffnet. Außerdem gibt es montags bis sonntags bis 22:00 Uhr eine kleine Auswahl an Barsnacks. Besonders ist auch der Savoia Aperitivo der täglich von 17:30 Uhr bis 19:30 Uhr in der Bar serviert wird.

TAGUNGEN UND EVENTS

Neben den öffentlichen Räumen und den Gästezimmern besitzt auch der 400m² große Denk.Mal-Tagungsbereich Loft-Charakter. Hohe Fenster sorgen für helle Räume, die ebenso sachliche wie edle Einrichtung lenkt nicht von den kreativen Gedanken ab. Sieben Konferenzräume von 50m² bis 268m², teils flexibel kombinierbar, 5 Gruppenarbeitsräume von 20m² bis 30m² und eine Business- Lounge bieten jeden Komfort. Daneben steht auch der im Jahr 2023 neu gestaltete Wintergarten als Location für Feierlichkeiten aller Art für bis zu 80 Gäste zur Verfügung.

Zur gleichen Zeit wurde ebenfalls der Tagungsraum Denk.Mal I neugestaltet und bietet bis zu 40 Gästen eine passende Atmosphäre für jeden Anlass. Die danebengelegene und neu designte Blue Library ist fest mit einer ovalen Tafel ausgestattet und eignet sich ideal für Board-Meetings. Die Occhio Deckenlampe verleiht der Blue Library seinen ganz besonderen Charme.

DESIGN HOTELS™

Das Gastwerk Hotel Hamburg sowie sein Partnerhotel The George Hotel sind beide Mitglieder von Design Hotels™.*

Design Hotels™ repräsentiert als Marketingplattform eine weltweite Kollektion an individuellgeführten 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™ verbinden 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 an die 300 Hotels in über 60 Ländern weltweit Mitglieder der Design Hotels™. Die Marke mit Hauptsitz in Berlin hat weitere Repräsentanzen und Niederlassungen in London, New York und Singapur.

*Design Hotels™ ist die registrierte Marke der Design Hotels AG