



Der GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten erstrahlt in neuem Glanz - Innenraumgestaltung Emil Fahrenkamps von 1926 bewahrt

Hamburg, September 2023 – Nach langer Planung hinter den Kulissen und einer kurzen Umbauphase wird der GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten, einem der traditionsreichsten Hamburger Restaurants, feierlich wiedereröffnet. Bei der Renovierung stand die Erhaltung und behutsame Modernisierung der historischen Raumgestaltung von Emil Fahrenkamp (1895-1966) aus dem Jahr 1926 im Fokus. Das Ergebnis der Neugestaltung ist eine würdevolle Hommage an den rheinischen Architekten, die die Geschichte des Ortes bewahrt. Sorgfältige Restaurierungsarbeiten wurden an allen historischen Einbauten durchgeführt, während gleichzeitig Fahrenkamps kreativer Gestaltungsreichtum in ein zeitgemäßes Design überführt wurde.

Emil Fahrenkamp zählte in den 1920er Jahren zu den angesehensten deutschen Architekten der Neuen Sachlichkeit, einer Weiterentwicklung des Art Déco. Im Jahre 1926 entwarf der renommierte Architekt für die Familie Haerlin ein neues Restaurant im Hotel, das schon bald erfolgreich eröffnet wurde. Fahrenkamps Entwürfe zeichneten sich durch eine klare Formsprache, den Einsatz hochwertiger Materialien und die Liebe zum Detail aus. Die Einbindung verschiedener Kunsthandwerker, wie Tischler, Wandmaler, Glaskünstler, Metallbauer, Möbelmanufakturen und Bildender Künstler, entsprach dem künstlerischen Aufbruch der 1920'er Jahre. Die Neugestaltung des GRILL knüpft an diese Tradition an. Sämtliche Möbel, Stoffe, Teppiche, Lampen sowie das Geschirr und Besteck wurden eigens für den GRILL von Manufakturen und kleinen Handwerksbetrieben angefertigt. Farben und Formen wurden sorgfältig auf Fahrenkamps Ideen abgestimmt, um eine harmonische Gesamtkomposition zu erschaffen.

Im neuen Grill liegt ein besonderes Augenmerk auf der beeindruckenden Lichtinszenierung. Kronleuchter und Licht-Mobiles, mundgeblasene und handgeschliffene Glaskunst sowie kunstvolle Metallelemente erzeugen eine faszinierende Atmosphäre zu jeder Tageszeit. Die gezielte Lichtführung unterstreicht die zauberhaften Lichtstimmungen, die das Ambiente des Restaurants auf einzigartige Weise betonen. Kugeln aus Bergkristall und Elemente aus handgefertigten Muranoglas bringen funkelnde Lichtpunkte auf die warmen Holzwände.

Ein besonderes Highlight ist eine neue Martini-Bar, die sich von dem Originalentwurf Fahrenkamps inspirieren lässt. Hier wird die traditionelle Aperitifkultur wiederbelebt und bereichert das gastronomische Erlebnis. Der exklusive Cocktail an der Bar dient als ansprechender Auftakt zu kulinarischen Höhepunkten von Fleisch- und Fischgerichten höchster Qualität. Zudem ist ein Sea-Food-Display integriert, das eine erlesene Auswahl fangfrischer Fische, Austern und Krustentiere präsentiert.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

Die klassische und bekannte GRILL-Karte wird sowohl zum leichten Lunch, als auch zum formellen Dinner gereicht. Diese wurde durch Küchenchef Anton Reichert durch spannende neue Gerichte erweitert und verspricht mit exzellenten Steaks und Seafood ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Durch das Filetieren von Seezungen, Tranchieren der Vierländer Enten, Flambieren von Crêpes Suzette und der Zubereitung von Steak Tatar am Tisch behält der GRILL seine ganz besondere Charakteristik, die sich seit Jahrzehnten etabliert hat und von Reichert, der seit letztem Sommer die Küche des GRILL überblickt, den Feinschliff erhält.

Im Restaurant schaffen kaukasischer Nussbaum, warme Farben wie Rostrot, Olivgrün und Taubenblau zusammen mit einem Kaminfeuer eine elegante und wohnliche Atmosphäre. Gleichzeitig präsentiert sich der benachbarte Ovale Salon als strahlend heller Raum in zarten Pastelltönen – eine bewusste Neugestaltung im Sinne Fahrenkamps. Ein faszinierender Kontrast zum gesamten GRILL. Eine umlaufende Wandmalerei im Ovalen Salon entführt die Gäste in eine fantastische Welt, die vom Hamburger Feenteich inspiriert ist und eine mannigfaltige reichhaltige Vegetation mit urbanen Stadtvillen und naturverbundenen Landschaftsgärten zeigt. Exotische Pflanzen aus fernen Ländern fügen sich harmonisch in das Gesamtbild ein. Der Blick schweift über Wasser, alte Bäume, Hortensien, Rhododendren, edle Rosensorten, Schilf und Seegras. Es entsteht eine faszinierende Kulisse, die den Besucher in die Welt der Wintergärten, Gewächshäuser, Gartenpavillons und Teehäuser versetzt. Der Ovale Salon lädt als exklusiver Ort zum Verweilen ein, wo historische Brettspiele zur Entspannung und gehobenem Zeitvertreib einladen.

Im GRILL spielt neben dem exklusiven Interieur auch die Kunst, wie im gesamten Hotel Vier Jahreszeiten, eine bedeutende Rolle. So konnte die renommierte und international bekannte Künstlerin Jorinde Voigt gewonnen werden. Ihre mehrteiligen Arbeiten sind eine Balance zwischen formaler Strenge und spielerischer Leichtigkeit und schlagen die Brücke in die Gegenwart.

"Unser Ziel ist es, unseren Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis in einem unvergleichlichen Ambiente zu bieten und ihre Erwartungen zu übertreffen.", so Ingo C. Peters, der geschäftsführende Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten. "Wir sind mehr als stolz auf unser erstklassiges Team, welches mit Leidenschaft und Kreativität Gerichte von höchster Qualität kreiert hat und können es kaum erwarten, unseren Gästen den neuen GRILL zu präsentieren." Ganz besonders freut sich Ingo C. Peters mit seinem Team über den neuen Restaurantleiter José Luis de Castro dos Santos. Dos Santos arbeitete zuletzt im Grand Elysee als Restaurantleiter und war bereits bis 2007 für fünf Jahre im Sternerestaurant Haerlin** als Restaurantleiter tätig, insgesamt hat er ab 1996 für 11 Jahre im Hotel Vier Jahreszeiten gearbeitet und seine Leidenschaft als Gastgeber gelebt. Der Portugiese vervollständigt nun mit seiner Wiederkehr das Team des GRILL pünktlich zur Wiedereröffnung.

Ab dem 06. September 2023 eröffnet der GRILL die Türen für seine Gäste.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

ÜBER DAS HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Das luxuriöse Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten, zahlreichen Shoppingmöglichkeiten und dem Hamburger Messe- und Congress Centrum. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1000 qm erstreckt sich das Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer der Stadt. Das kulinarische Angebot umfasst drei hervorragende Restaurants – der Vier Jahreszeiten Grill serviert hanseatische Küche in originalem Art-déco Ambiente, Gourmets lieben das mit zwei Michelin Sternen und 5 von 5 Hauben vom Gault Millau ausgezeichnete Restaurant Haerlin – und das japanisch-peruanische NIKKEI NINE, welches sich als Hot-Spot der Hansestadt zeigt. Das verspielte Café Condi, die Condi Lounge, die Wohnhalle und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar laden zum Verweilen ein. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm und der exklusive Jahreszeiten Cateringservice runden das Angebot ab. Weitere Informationen sind unter www.hvj.de abrufbar.

ÜBER ACCOR UND FAIRMONT HOTELS

<https://all.accor.com/brands/fairmont.en.shtml>

PRESSEKONTAKT

Anna Ziegler
Director of Sales & Marketing
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 80
E-Mail: anna.ziegler@fairmont.com

Julia Burmeister
Marketing & Communication Manager
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 85
E-Mail: julia.burmeister@fairmont.com