

spotlight

No.1 Guitar Center

Fernsehmacher

Atlas Restaurant & Kochsalon

Team 7

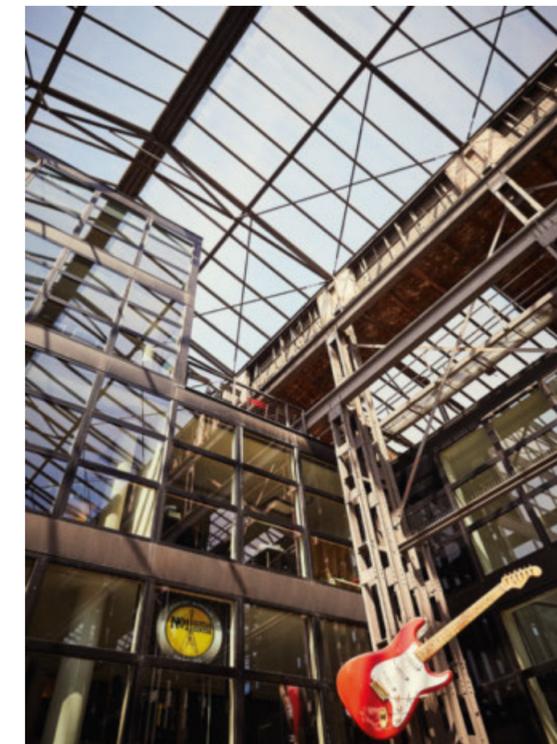
Der Phoenixhof liegt, wie viele schöne Ecken Hamburgs, etwas versteckt. Dabei sind Cafés, Restaurants und Läden eine echte Entdeckung! Als Ottensen noch ein Dorf war, gründeten die Geschäftsleute Pommée & Nicolay hier eine Kesselschmiede. Die Fertigung von Dampfmaschinen und Pumpen lief, 1907 umbenannt in Ottenser Eisenwerk, 1920 kam eine Werft auf der Peute für Kümos und die knubbeligen HADAG-Barkassen dazu. Seit 1960 dampft hier kein Kessel mehr, in den 1990er-Jahren begann der architektonisch gelungene Umbau

Text: Simone Rickert **Fotos:** Giovanni Mafrici





Im Dreieck zwischen Ruhrstraße, Schützenstraße und Stahlwiete liegt etwas versteckt der Phoenixhof. Den sich stets verjüngenden Namen bekam er aber erst 1997 nach denkmalgerechtem Umbau. Errichtet wurde der klassische alte Backsteinbau 1880 als „Ottenser Eisenwerk“



In der zentralen Werkhalle wurden damals Schiffsmaschinen montiert, daher die gigantisch hohe Mitte mit Glasdach. In der ehemaligen Fischräucherei gegenüber speist man heute feinst im „Atlas“. Spektakulärer Neuzugang: der Bürokomplex „Landmark“



SPOTLIGHT No.

O1 No.1 Guitar Center

Nennt sich nicht nur so, ist es auch: Hier wird der Lifestyle gelebt, den die Rolling Stones, Peter Maffay und Udo Lindenberg prägten, übrigens alles Stammkunden. Anlaufpunkt für alle, die ein bisschen Sternenstaub erhaschen wollen – oder ein richtig gutes Instrument

JOHANNES DÖBERTIN KENNT DIE LIVE-MUSIKSZENE DER STADT BESTENS. HIER WIRD MAN IHN TREFFEN, WENN KONZERTE WIEDER STATTFINDEN DÜRFEN

Stadtparkbühne Schönste Konzert-Location Hamburgs. Musik bei gutem Wetter unter freiem Himmel – unschlagbar. Hoffentlich ab September wieder! stadtparkopenair.de

Roncalli Grand Café, wo das No.1 „Kuno's Music Talk“ für Hamburg 1 TV veranstaltet: Living Legend Kuno Dreyse interviewt Szenegrößen live und mit Musik. grand-cafe-roncalli.hamburg

Reeperbahn Festival ab 16. September. Das No.1 Crossroads Guitar Festival zieht dieses Jahr mit auf den Kiez. reeperbahnfestival.com

KNOW-HOW AUS BALD 50 JAHREN, Kontakte und Freundschaften zu Musikern, Sammlern und Herstellern in aller Welt. No.1 ist nicht einfach ein Gitarrenladen, hat alles von Ukulele bis Bass-Gitarre, Verstärker und jedes erdenkliche Zubehör. Der Free Spirit wird hier gelebt. In den Test-Studios sitzt eigentlich immer jemand, der mal volle Pulle Lautstärke ausprobieren will. Regelmäßig finden in der No.1 Crossroad Lounge, einer kleinen gemütlichen Bühne mit Bar hinten im Laden, Workshops und Konzerte statt. Die glasüberdachte Hofhalle gehört zum ältesten Teil der Ottenser Eisenwerke: Wo früher Schiffsmaschinen montiert wurden, ist heute die perfekte Location für den No.1 Musikerflohmarkt und das No.1 Crossroads-Festival. Wenige weltweit kennen sich so gut aus, seit den 70ern sind sie im Business: Thomas Weibier war in Willy Beckers legendärem Music Center in der Talstraße schon Aushilfe, bevor er 1977 mit übernahm und daraus das No.1 machte. Mit seinen guten Connections berät er Kunden bei der Suche nach einem ganz bestimmten Instrument, schätzt Werte, baut Sammlungen auf. Die beliebtesten E-Gitarren werden immer noch da gemacht, wo Blues und Rock'n'Roll auch

herkommen, in den USA: Gibson baut in Nashville, Tennessee. Fender liefert aus Corona (!!!) in Kalifornien, für No.1's Custom-Shop sogar maßgeschneidert nach Kundenwunsch. Gefragt sind „Relics“, in Look und Ton künstlich auf alt gemacht. Wären die wirklich Vintage, könnte sie sich kaum ein Musiker leisten.

Die echten Alten gibt's hier auch. Johannes Döbertin, seit 2007 Mitinhaber des Unternehmens, öffnet uns den alarmgesicherten Vintage-Raum. Hier hängt nur, was vor 1975 gebaut wurde: Die 1950er bis 70er, den Sound dieser Zeit wollen die Musiker heute noch. Solche Stücke werden sogar als Investment gehandelt. „Aber schöner finde ich es natürlich, wenn ein Musiker sich in so ein Instrument verliebt, es nutzt, seinen ganz eigenen Ton darauf entwickeln kann“, sagt Johannes. Die Gibson Les Paul Standard, die hier hängt, gehört zu den teuersten Gitarren der Welt. Diese frühe Version wird für rund 30.000 Euro gehen, schätzt Johannes, die Spanne geht rauf bis 100.000: „Da kriegt man schon ein Auto für, aber ich persönlich würde lieber die Gitarre haben wollen!“

STAHLTWIETE 16, TELEFON: 39 10 670



Wer hier nichts Passendes findet, der spielt nicht Gitarre! Johannes Döbertin zupft selbst seit er 13 ist, verkauft eine Schüler-Gitarre mit ebenso viel Freude wie eine Vintage-Rarität. George Harrisons Futurama wurde für 343.000 Euro versteigert



Markus Heidemanns arbeitet mit seinem Team hart dafür, dass jede Talk-Sendung aus seinem Haus fundiert recherchiert und relevant ist. Da ist dann schon auch mal eine Belohnung fällig. Die „Pagode“ Bj. 1964 ist so alt wie er selbst, er hat sie sich zum 50. Geburtstag gegönnt. Bei so gutem Geschmack kann man ihm seine Freude an alten Sportwagen unmöglich neiden



SPOTLIGHT No.

O2 Fernsehmacher

Wenn jemand Markus Heidemanns fragt, was er beruflich macht, ist das seine Antwort. Seit 16 Jahren hat er seine so benannte TV-Produktionsfirma und dreht in hauseigenen Studios Millionen-Formate wie die Talkshow „Markus Lanz“ und die „Küchenschlacht“

TRAUT MAN DIESEM MANN ZU, dass er Sänger in einer Punk-Band war? Totenkopfring am Finger, T-Shirt, blütenweiße Sneaker – dazu der eine oder andere Oldtimer: Geschäftsmann mit Haltung und Background. Das Revival-Konzert der „Dreisten Diebe“ letztes Jahr im „Indra“ war wohl ihr bestes. Ansonsten steht Markus geschäftlich wie privat lieber im Hintergrund, lenkt den Schlitten, meidet rote Teppiche, hasst Small Talk und gibt extrem selten Interviews.

Er ist Journalist aus Überzeugung. Vor 30 Jahren kam er nach dem Volontariat in Wetter-Herdecke nach Hamburg zur „Bild am Sonntag“. Harald Schmidt hat ihn von da zum Fernsehen geholt. Mit Johannes B. Kerner hat er 1997 die erste eigene Talkshow aufgebaut und 2004 die Produktionsfirma Fernsehmacher gegründet. Formate entwickeln, das ist sein Ding. So hat er mit Kerner auch das Kochen im Fernsehen „verbrochen“. Inzwischen heißt es „Küchenschlacht“, hat gut 1,6 Millionen Zuschauer. Kerner ging – in Freundschaft, es war einfach ein Senderwechsel – Markus Lanz kam. Die beiden Markuse sind von der Rothenbaumchaussee auf den Phoenixhof gezogen. Vom Büro aus sieht man aufs Studiodach, früher Lagerhalle

für Filmrequisiten. Den Weg laufen sie an Drehtagen zimal. Heidemanns bereitet die Lanz-Sendung mit 20 Redakteuren vor. Themen setzen, die richtigen Gäste zusammenstellen und vor allem, sehr gründlich recherchieren: „Würden wir das alles nur schnell, schnell machen, wäre das nicht schon so lange so gut.“ Ein Top-Team. Markus bereitet Markus die Bahn. Der Moderator muss sie abfahren. Wie seinerzeit der Hackl Schorsch geht er vorher in Gedanken den Eiskanal durch: Wie steuere ich die nächste Kurve an, fahr' ich hoch, Bremse ich ab? Die Gäste dürfen ihre Meinung ausführen, nicht nur drei Minuten Stehsätze abfeuern. Dann bohrt Lanz nach, fragt, was er sich morgens beim Laufen zurechtgelegt hat, manchmal so charmant, dass ein Politiker sich unbedarft verplappert, und zwar ganz groß. Dann zu hoffen, dass das netterweise rausgeschnitten wird, ist müßig. Gesagt, gesendet – so läuft das hier. Markus zitiert Rudi Carrell, der sich akribisch mit Humor und Timing beschäftigte, bevor er lässig einen Gag raustat: „Wenn du ein Ass aus dem Ärmel ziehen willst, musst du vorher eins reingesteckt haben.“

IM STUDIO DABEI SEIN: FERNSEHMACHER-TICKETS.DE

ER MAG KEINEN RUMMEL, VERRÄT UNS TROTZDEM DREI LIEBLINGSECKEN

Der Etrusker im Grindelhof 45 ist der Lieblings-Italiener von seiner Frau Estefania und ihm, ums Eck vom Hamburger Zuhause. der-etrusker.de

Der kleine Ententeich, falls der überhaupt so heißt, in der Sackgasse von der Heilwigstraße. Mit ihren Kindern gehen sie da spazieren, seit die im Kinderwagen lagen. Keine Jogger, wenig Leute, ihre „kleine Alster“.

Millerntor-Stadion, Gegengerade, denn im Westfalenstadion mit Borussia Dortmund sozialisiert, Fußball-Nerd und Ex-Spieler, hat Markus sich in seiner neuen Heimat natürlich einen neuen Verein ausgesucht. fcstpauli.com



Torrefaktum

Der Energie-Kick für die Nachbarschaft: In Ottensen ist die bio-zertifizierte Kaffeerösterei von Matthias Afken schon elf Jahre eine Größe, seit Juni weht der Duft von frisch Geröstetem auch aus der neuen Dependance am Phoenixhof. torrefaktum.de

Antiquitäten im Phoenixhof

Kay Schlimme war mit seinem Geschäft der erste Mieter in diesem Nebengebäude des Hofes, das schon früher eine Abbeizeerei war. Seine Frau Silke leitet die Farbwerkstatt mit angesagter Chalk Paint von Annie Sloan, echt aus Oxford. aip-hh.de



SPOTLIGHT No.

03 Atlas Restaurant & Kochsalon

Weltoffene Küche mit regionalen Zutaten, seit über 20 Jahren eine Größe in der Gastro-Szene. Anfangs haben sie dafür gesorgt, dass der Phoenixhof den Hamburgern ein Begriff auf der Land- und Speisekarte wurde, heute weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt

DAS „ATLAS“ trägt zwar nicht mythologisch überhöht das gesamte Himmelsgewölbe auf seinen Schultern wie der namensgebende Titan, aber doch sehr zum Wohlergehen der Menschen aus der näheren Umgebung bei. Für alle hier am Hof mittags „die Kantine“, eher der gehobenen Art. Bei Weltklasse-Wiener-Schnitzel oder unübertroffener Crème brûlée halten die Werber, Kaffeeröster und Antiquare ihren nachbarschaftlichen Schwatz, und für Heidemanns und Lanz wird eine kleine Stärkung direkt ins Studio gebracht. Wie auf jeder guten Party, in der Küche werden die neuesten Nachrichten ausgetauscht. Geht bei der Abendkarte locker so weiter, nur die Gäste kommen von weiter her. Es sitzt sich einfach zu gut unter den Kirschbäumen auf den Terrassen ums Haus, bei einer Flasche Rosé „Leichtigkeit des Seins 2019“. Rainer Wendt, der Hamburger Gastronom, der es schon mehrfach geschafft hat, aus einem akuten Lebensgefühl ein Restaurant zu machen (zuletzt „Der erdbeerfressende Drache“), hat das „Atlas“-Konzept 1997 erdacht. Eigentlich mitgebracht von einer Reise nach Los Angeles: lockerer Lifestyle plus gehobene Küche, samt Namen so originalgetreu übersetzt, dass Jahre

später ein Gast zum seit 2003 Mit-Geschäftsführer Karsten Rüdiger an den Tresen kam und meinte: „Impossible, the same thing as in L.A.“ Küchenchef Martin Franciskowsky ist von Beginn an dabei. Vorher war er lange bei Josef Viehhauser, daher der ganz leicht österreichische Einschlag in der Küche, ab Herbst herauszuschmecken in den wilden Schmortöpfen. Nach und nach kamen drei Kochsalons dazu, über den Hof verteilt, im Größten können 120 Gäste kochen und speisen. Tapas, Sushi, Pasta, Fisch, 3-Gänge-Menüs – bei Firmen beliebt. Familienfeiern, gemütlich im kleinen Kreis gleich Wand an Wand mit dem Restaurant, im alten Kontor. Ehemals war das Gebäude Fischräucherei, deshalb steht es ein wenig abseits der großen Fabrikhalle, zwischendurch Autowerkstatt. Aus der Zeit stammt auch die alte Arbeitsplatte, dekorativ hängend an der hinteren Wand im Speiseraum. Von Gästen wird Karsten oft nach dem Schöpfer des abstrakten Kunstwerks gefragt. Unbekannt. Aber immer eine gute Geschichte – nach der guten Küche vielleicht das Zweitwichtigste hier im Haus.

SCHÜTZENSTRASSE 9A, TELEFON: 85 17 810

KARSTEN RÜDIGER MAG „ATLAS“-LIFESTYLE UND INSPIRATION TEILEN

Kühne Lage Um die Ecke vom Restaurant, in der Schützenstraße 39, ist sein Lieblingsweinladen. Da holt er ein paar Flaschen für den privaten Hausgebrauch, schön klein und supernett. kuehne-lage.de

Vienna Ist kein Geheimtipp, von der Karte ähnlich wie das „Atlas“, gerade darum heiß geliebt. Und – Weltrevolution – auch in der Fettstraße 2 kann/muss man jetzt reservieren. vienna-hamburg.de

Paul Bolzmann Der Stahl Designer für etwas anspruchsvollere Projekte hat seine Werkstatt in der Schützenstraße 107 und ist der Schöpfer der mächtigen Atlas-Figur im Speiseraum. bolzmann.de



Zeitgenössische Zeitlosigkeit.

Ausgezeichnet als Kunstobjekt und Designicon.

Die QLOCKTWO LARGE CREATOR'S EDITION METAMORPHITE fasziniert als Objekt mit einer Textur aus Millionen Jahre altem metamorphen Sedimentgestein. Die charakteristische Struktur des Schiefergesteins lässt ein einzigartiges Farbspiel aus verschiedenen Grauschattierungen entstehen. Was Worte nicht ersetzen können, ist die persönliche Begegnung mit der Zeitlosigkeit. In unserem Art Store.

QLOCKTWO® STORE Hamburg
Stadhöfe | Große Bleichen 37A
20354 Hamburg
Weitere Fachhändler: www.qlocktwo.com



QLOCKTWO®



Möbel für Küche bis Kinderzimmer – alles außer Badezimmer. Gefertigt aus Naturholz, individuell auf Maß in bester Tischlerhandwerkstradition. Die moderne Technik dahinter, beispielsweise zum Ausziehen des Esstisches, von Ingenieuren zur Perfektion gebracht und patentiert. Olaf Müller leitet die Hamburger Showrooms dieser ziemlich großen Tischlerei



SPOTLIGHT No.

O4 Team 7

Nach einem Ort wie diesem hat TEAM 7 jahrelang gesucht. 2003 haben die Meister des Naturholzmöbelbaus das zweigeschossige Fabrikloft auf dem Phoenixhof bezogen, es passt perfekt zur Unternehmensphilosophie, in der das Handwerk tief verwurzelt ist

„WIR WAREN SCHON ÖKO, als das noch out war“, erklärt der Storeleiter der beiden Hamburger Geschäfte Olaf Müller so schnell, wie er mit einem Handgriff den Esstisch auf Dinner-Format ausgezogen hat, ohne dass Gedecke und kühle Drinks um einen Millimeter verrutschen – überraschender Luxus, versteckt in schlichtem Design. Die City-Dependance des österreichischen Familienunternehmens ist in der Domstraße. Hier am Phoenixhof wandert man durch die Ausstellung wie durch ein komplettes Haus. Das Naturholz kommt teils aus hauseigener Forstwirtschaft in Oberösterreich, Eichen aus dem Wienerwald, honigfarbenedes Erlenholz aus dem Donaudelta. Mehr Nachhaltigkeit geht kaum. Doch, auf dem Werksgelände wohnen neustens 350.000 Bienen. 1959 hat der Tischler Erwin Berghammer das Unternehmen im Kreise von sieben Meistern im oberösterreichischen Ried gegründet: Anfang der 1980er-Jahre ging ihm die Verarbeitung der damals üblichen Spanplatten so gegen den Strich, dass er die Tischlerei komplett auf reines Naturholz umstellte. Ein mutiger Schritt, weit seiner Zeit voraus: Auf Messen wurden sie, Lack und Acryl in Mode, noch als die „Brettchenschnitzer“ belächelt. Inzwischen sind TEAM 7-

Designs mit unzähligen Preisen ausgezeichnet. 13 Geschäfte im deutschsprachigen Raum, dazu Mono-Brand-Stores auf dem New Yorker Broadway, über St. Petersburg bis Singapur. Immer in Familienbesitz, seit 1999 beim heutigen Inhaber Georg Emprechtinger, hat das Unternehmen kräftig zugelegt. Inzwischen arbeiten 720 Angestellte die Aufträge aus aller Welt ab, einen nach dem anderen. Gebaut wird nur, was ein Kunde bestellt hat: Die Küchenzeile etwas höher und eine Schublade dazu ist daher überhaupt kein Problem. Trotzdem kommt nach rund zwölf Wochen einer der beiden Hamburger Tischler samt Geselle und baut das Möbel auf. Das funktioniert nur mit hochgradig effizienter Technik: Das Holz wird schonend getrocknet und reift zum Teil über ein Jahr lang. Erst wenn es perfekt ist, wird es zugeschnitten, von haushohen Fräsen bearbeitet und jede Maserung wird von Hand ausgewählt und an die nächste angepasst. Natürlich geschliffen, handweich poliert und geölt – superpflegeleicht. Olaf Müller sagt dazu sehr bescheiden: „Wir sind noch immer eine Tischlerei, aber eben eine ziemlich große.“

STAHLWIETE 14A, TELEFON: 39 84 100

HANSEATISCH WELTGEWANDT TRIFFT MAN OLAF MÜLLER, URSPRÜNGLICH AUS BREMEN, IMMER NAHE GUTER KÜCHEN

Bistro Carmagnole Französische Bistrotküche auf herrlichem Niveau. Mit so entspanntem wie herzlichem Service, im lauschigen Vorgarten der Juliusstraße 18 und am Zinktresen. carmagnole.kr

XO Seafoodbar Der frische Ableger vom „Häbel“, dort schräg gegenüber in der Paul-Roosen-Straße 22. Grandiose Zutaten ganz schlicht zu einfach wunderbarem Essen verarbeitet. Dazu eine fantastische Weinauswahl. thisisxo.de

Delta Bistro Klassiker. Auch wenn Fleisch gerade keinen guten Leumund hat, hier gibt es mit das Beste der Stadt. Kai Schmidt-Salzer und sein Team machen in der Lagerstraße 11 einen super Job. delta-hamburg.de