

Speisen wie in der Speicherstadt

Der Squashcourt im Rantastic wurde in ein ungewöhnliches Restaurant verwandelt

Ein Restaurant im Container und das freiwillig! Was im Rantastic im Laufe der vergangenen Monate entstanden ist, hat durchaus das Prädikat ungewöhnlich verdient. Einen idyllischen Hafen mit Speicherstadtatmosphäre und Containerhafen in einem, hat sich Betreiber Jens Dietrich in den ehemaligen Squashcourt bauen lassen. Die Einrichtung ist im Kolonialstil gehalten, Teekisten dienen als Dekoration und Paletten wurden im Chillout-Container zu Sofas verarbeitet. Die restlichen Requisiten haben in ihrem vorigen Leben echte Hafenuft geschnuppert und stammen aus dem Hamburger Hafenmuseum, das die Leihgaben für mindestens zehn Jahre zugestanden hat. Ein großes Graffiti, das den Industriehafen in Hamburg zeigt und als Durchbruch gestaltet wurde, schmückt die Wand.

Die Idee zum Hafen-Bistro, das von August bis Dezember 2013 Formen annahm und zirka 100 000 Euro bis zur

Wettbewerb um Namensgebung

Realisation verschlungen hat, stammt ebenfalls aus dem hohen Norden. Auf der Internorga Gastronomiemesse nahm Jens Dietrich eine Abkürzung durch die Bäckereibedarfhalle und entdeckte dort einen Messestand, der ihm die zündende Idee für sein Bistro gab: Ein Restaurant im Frachtcontainer. Gesagt, getan. Jens Dietrich zückte das Handy und rief sofort seinen Architekten an, um zu erörtern, wie man zirka 150 Tonnen schwere Container in das Rantastic bringen könnte.

Kein Problem, versicherte dieser, über das Dach. Leider hatte er nicht mit den Querstreben in demselben gerechnet, wodurch sich das Dach nur teilweise öffnen ließ. „Doch da waren wir so weit, dass wir nicht mehr zurück konnten“, erinnert sich Dietrich an diesen prekären Moment. Die vier in Asien hergestellten Überseecontainer wurden schließlich mit einem Schwerlastkran durch das geöffnete Dach hineingehoben und dann mit Schwerlastrollen an ihren Platz befördert.



HAMBURGER HAFENLUFT IN DER KURSTADT? Tatsächlich stammen einige Requisiten des neuen „Hafen-Bistros“ im Rantastic aus dem Hamburger Hafenmuseum. 130 Gäste finden im neuen Rantastic-Bistro Platz. Foto: Ottmüller

„Die Idee, ein Restaurant in das Rantastic zu integrieren, hatte ich schon länger, es fehlte nur der Funke, die zündende Idee“, so Jens Dietrich. Es musste etwas Besonderes sein, etwas, das zur Kleinkunstbühne passte. „Ich hatte schon immer ein Faible für Häfen, vor allem industrielle Häfen. Schon als Kind hatte ich Fernweh. Ich schaue gerne aufs Wasser und rieche den Gestank von Containerschiffen. Hamburg finde ich als Stadt auch klasse“.

Das Speiseangebot des Restaurants wird international sein, eben wie im Hafen. „Wir wollen eine kleine aber feine saisonal wechselnde Karte. Wichtig ist

uns frische Speisen anzubieten. Fisch wird immer dazu gehören, aber wir werden kein spezielles Fischrestaurant betreiben. Es wird für jeden etwas dabei sein und auch einen Mittagstisch geben“, verspricht er enthusiastisch. Einen Koch für das 130 Sitzplätze umfassende Restaurant hat Jens Dietrich bereits und getreu nach dem Motto Hafen und Fernweh, wird das Speisenangebot kulinarische Spezialitäten aus aller Welt umfassen.

Das einzige Problem mit dem neuesten Kind des Rantastic besteht in der Namensgebung. „Uns fällt einfach kein treffender Name ein“. Deshalb hat der

pfiffige Chef eine Namensausschreibung ausgerufen. „Bis Ende März nehmen wir Vorschläge entgegen. Wer den besten Namen für unser Hafen-Bistro liefert, bekommt ein Jahr lang freien Eintritt zu den Veranstaltungen im Rantastic“. Vorschläge können per E-Mail unter www.rantastic-kleinkunst.de eingereicht werden.

Eröffnet wird das Restaurant, wie könnte es anders sein, mit einem kleinen Eröffnungsfestival, einem Tag der offenen Tür vom 30. April bis 4. Mai. Dann können Besucher auch die Künstler und Lieferanten des Rantastic kennenlernen. Beatrix Ottmüller