

## **Pressemitteilung**

# **Ein neues Meisterstück für die Hamburger Hotelszene**

## **Das TORTUE HAMBURG eröffnet in den Hamburger Stadthöfen**

Hamburg im Juli 2017 – Gut gekleidete Dandys mit Gamaschen. Flaneure auf den Hamburger Prachtmeilen. Schildkröten an der Leine als Zeichen für den puren Luxus: Zeit zu haben. Die Hansestadt ein halbes Jahrhundert nach Napoleon Bonaparte. Und doch ganz aktuell: Denn das Boutique-Hotel TORTUE HAMBURG [tɔrty], (franz., »Schildkröte«), öffnet seine Tore im Frühjahr 2018 und lässt einen Hauch des Savoir-vivre durch die Hansestadt wehen.

126 Zimmer auf einer Gesamtfläche von 8.500 Quadratmetern, Standort: Hamburger Stadthöfe – das sind die ersten Fakten des neuen Hotelkonzeptes in der Hamburger Innenstadt. Hinter den Fakten steckt aber vielmehr. Der Hauch einer längst vergangenen Zeit, den Anne-Marie Bauer, Marc Ciunis und Carsten von der Heide den Hamburgern und Gästen aus aller Welt bieten wollen.

Seit zehn Jahren hat sich die Projektentwicklungsgesellschaft Quantum dem Projekt Hamburger Stadthöfe verschrieben. Von Anfang an war klar – ein Hotel muss mit eingeplant werden. „Über private Kontakte kam Frank Gerhard Schmidt von Quantum auf Carsten, Marc und mich zu und holte uns an Bord. Seitdem sind wir mit Leib und Seele dabei“, so Hoteldirektorin Anne-Marie Bauer. Seit über 15 Jahren arbeiten Marc Ciunis und sie bereits für die Hotellerie und Gastronomie zusammen. Lange wartete die Branche auf ein neues Projekt der beiden, aber die ließen sich Zeit. „Wir wollten etwas ganz Besonderes schaffen, ein Hotel, welches in Hamburg einzigartig und unvergleichlich ist“, so Ciunis. Ihr Ziel: Ein Boutique-Hotel in der Hamburger Innenstadt – modern, komfortabel, individuell – und historisch. Ein Ort für die Hamburger.



# TORTUE

H A M B U R G

„Wir wollten ein internationales Flair kreieren, das gemütlich und modern zugleich ist – gelebte Urbanität. Der Gast soll sich in einer eigenen Welt wiederfinden, in der vor allem eines zelebriert wird: Zeit, um die Sinne für das Wesentliche und die Details zu schärfen, in das Leben einzutauchen und neue Perspektiven zu entdecken. Zeit zum Innehalten und Genießen“, freut sich Anne-Marie Bauer.

Kate Hume aus Amsterdam, bekannt für die Musterwohnungen in der Elbphilharmonie, gewann man als Interior Designerin für die Zimmer, die Lobby und die Brasserie. Die in Hong Kong lebende Interior Designerin und Architektin Joyce Wang prägt die Gestaltung des Asia-Restaurants – anerkannt durch weltweite Projekte in Asien, Europa und den USA. Stephen Williams Associates aus Hamburg zeichnete sich als Entwurfsarchitekt für die historischen Bereiche in Kooperation mit David Chipperfield Architects sowie als Interior Designer für die Bar noir und Bar privé verantwortlich.

„Das Hotel ist eine einzigartige Gesamtkonzeption von Gastronomie, Hotellerie, Events und Nachtleben – dabei soll die Gastronomie klar im Vordergrund stehen“, so die Direktorin.

Carsten von der Heide, einer der Betreiber, übernimmt die Gesamtleitung der Restaurants in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Küchenchefs. „In der Brasserie bieten wir deutsch inspirierte, französische Küche an. Unsere Gäste können sich zum Beispiel auf Meeresfrüchteplatten und Steak Tartare freuen. Im Asia-Restaurant werden Köstlichkeiten wie Dim Sum, Dumplings, Sushi, Sashimi oder „Sticks“ angeboten. Das Asia-Restaurant ist zwar im Hotel angesiedelt, steht aber für sich und verfügt sogar über einen separaten Eingang“, erklärt der Küchenprofi.

Und natürlich soll auch dem Hamburger Ausgehpublikum eine neue Heimat geboten werden. „Es wird die Bar bleu geben, dazu die Bar noir mit Wintergarten und Außenplätzen im Innenhof sowie die Bar privé. Hier gibt es die Möglichkeit privater und hauseigener Veranstaltungen – absolut einmalig in Hamburg“, verspricht Marc Ciunis. Überhaupt versprechen die Macher nicht nur ein neues Hotel, sondern ein Lebensgefühl. Egal ob im Winter an der Bar noir bei einem Kaffee, im Sommer auf der Dachterrasse oder im wunderschönen Innenhof bei einem kühlen Cocktail oder



# TORTUE

H A M B U R G

am Abend bei einem Glas Wein mit Meeresfrüchten in der Brasserie – im TORTUE HAMBURG gibt es auf jeden Genusswunsch eine Antwort. Hier sollen sich die Hamburger treffen, Gäste aus aller Welt wohlfühlen und ihre Zeit genießen – sei es für die Länge eines Espressos, eines Abendessens oder eines ganzen Wochenendes.

Mehr Infos unter [www.tortue.hamburg](http://www.tortue.hamburg)

**Kontakt:**

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf – Public Relations

Bleichenbrücke 9, 20354 Hamburg

M +49. 179 46 29 471

[pr@tortue.hamburg](mailto:pr@tortue.hamburg)

[www.tortue.hamburg](http://www.tortue.hamburg)

