

NEUE GASTRONOMIE

Die Kunsthalle als Schlemmer-Meile

Von Thomas Hirschbiegel

Seit 142 Jahren pilgern Kunstfans in die Hamburger Kunsthalle. Ab Spätsommer sollen auch Gourmets kommen. Mit einem neuen Gastrokonzept will das Haus mehr Besucher anlocken.

Per Zeitungsannonce sucht die Kunsthalle einen Gastronomen, der dem „Café Liebermann“ und dem „Bistro in der Galerie der Gegenwart“ frischen Wind einhaucht. Mehr noch: Mit dem „Café Rotunde“ soll die Kunsthalle ein drittes Restaurant bekommen. Etwa 40 Plätze wird es in der Rotunde und mehr als 50 unter den beiden alten Bäumen auf dem Platz vor dem Haupteingang am Hauptbahnhof geben. Kunsthallen-Geschäftsführer Roman Passarge (41): „Eine attraktive Gastronomie gehört heute bei einem Haus



Foto: Sun

wie dem unseren einfach dazu.“ Pünktlich zur Eröffnung der großen Max-Liebermann-Ausstellung „Wegbereiter der Moderne“ im September soll das neue Konzept umgesetzt sein. Passarge: „Die Resonanz war bereits unglaublich groß.“ Auch das „Bistro in der Galerie der Gegenwart“ soll künftig besser erreichbar sein und „Restaurant Kunsthalle“ heißen. Auch das historische „Café Liebermann“ soll künftig nicht nur zahlenden Kunsthallen-Besuchern offenstehen. Ausgedacht hat sich das neue Konzept Ingo Wessel. Der 48-Jährige ist spezialisiert auf gastronomische Planungen in Museen. Der Chef vom Münchner „Konzeptbüro“: „Die Kunsthalle ist ein Kunstbunker, der sich abschottet. Das ist nicht mehr zeitgemäß.“

Günter Arndt (64) von der aktuellen Gastro-Betreiber-Gesellschaft „Good Times“ kündigte an, sich an einer Ausschreibung beteiligen zu wollen.

Artikel URL: <http://www.mopo.de/hamburg/panorama/die-kunsthalle-als-schlemmer-meile/-/5067140/6869402/-/index.html>