



Wissen, was Kunstsinnige wünschen: (von links) Zeljko Brkic, Kaiwan Zschernig und Marc Ciunis bringen neuen Schwung in die Kunsthalle

Fotos: Mathias Thurm

► **Hamburg**

Kulinarik zieht bei der Kunst ein

Marc Ciunis verpasst der Hamburger Kunsthallen-Gastronomie ein neues Konzept / Küchenchef ist Kaiwan Zschernig

HAMBURG. Raus aus dem Museum, rein in die Stadt ist das Konzept der neuen Hamburger Kunsthallengastronomie. Kamen die Gäste früher überwiegend nach einem Ausstellungsbesuch, öffnet sich das Restaurant mit dem wunderbaren Ausblick auf die Binnenalster nun verstärkt auch solchen Gästen, die in erster Linie gut essen und trinken wollen. Mit der großen ins Auge fallenden Sonnenterrasse und dem Schriftzug des neuen Namens The Cube emanzipiert sich das Café und Restaurant schon äußerlich von der reinen Museumsgastronomie.

Auch das Interieur mit den dunklen Sitzmöbeln macht deutlich, dass man die Kunsthalle verlässt und ein eigenständiges, anspruchsvolles Restaurant betritt. Der lange Tresen und das deckenhohe, bunt beleuchtete Flaschenregal lässt die Handschrift von Marc Ciunis erkennen.

Der bekannte Hamburger Barkeeper, Hotelier und Gastronom ist es denn auch, der gemeinsam mit Zeljko Brkic den markanten Kunstwürfel aus seinem gastronomischen Dornröschenschlaf wecken will. Unter dem Namen Kunsthallen Gastronomie Betrie-

be GmbH (KGB) firmieren auch das ehemalige Café Liebermann und das Café George Economou in der Rotunde. Das Café Liebermann im alten Teil der Kunsthalle werde derzeit aber nur noch für Veranstaltungen genutzt, so Ciunis.

Küchenchef Kaiwan Zschernig, der schon für Dinnershows von Witzigmann, Roncalli und Jamie Oliver gekocht hat, präsentiert eine anspruchsvolle Crossover-Küche von Zitronengras-Kokossüppchen über Jacobsmuscheln und Bärlauchrisotto bis zu Wiener Schnitzel und Entrecôte.

Mit dem wöchentlich wechselnden Mittagstisch, einem reinen Kaffee- und Kuchengeschäft zwischen 17 und 18 Uhr, sowie einer anspruchsvollen Dinerkarte und einem großen Cocktailangebot wollen die Betreiber den Spagat zwischen Museumsbesuchern, Touristen, Lunchgästen und Gourmets wagen. Mit der Öffnung nach außen sollen jedoch nicht die angestammten Kunsthallenbesucher als Gäste ver-

nachlässigt werden. Ganz im Gegenteil. Unter dem griffigen Motto: Vier Gänge, zwei Führungen, ein Preis gibt es jeden Sonntag einen 4-Gänge-Lunch inklusive Führungen durch die Kunsthalle für 35 Euro pro Person.

Mathias Thurm

Kunsthallen-Gastro

- **Gesellschafter:** Marc Ciunis und Zeljko Brkic
- **Geschäftsführer:** Zeljko Brkic
- **Küchenchef:** Kaiwan Zschernig
- **Plätze:** 80 innen, 80 außen
- **Investition:** rund 400.000 Euro
- **Kochstil:** Crossover-Küche
- **Preise (Hauptgerichte):** von 18,50 bis 26,50 Euro
- **Kontakt:** www.the-cube-restaurant.de