



Foto: Vivi d'Angelo

foodlab (2020)

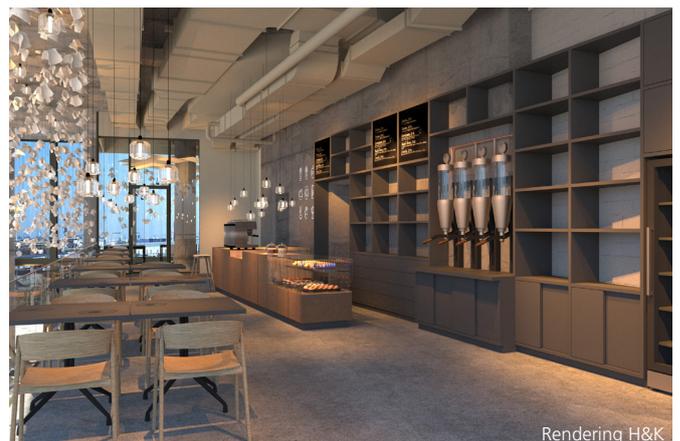
Viele Food-Startups haben dasselbe Problem: es fehlt ihnen ein Ort, an dem sie ihre Ideen entwickeln und ausprobieren können, an dem sie sich mit Kollegen austauschen und ihre Gäste bewirten können. Bei allem Ideenreichtum ist dafür die eigene Wohnung irgendwann zu klein.

Deshalb hat Christin Siegemund die Idee des foodlab entwickelt, eines kreativen Food-Zentrums mit Coworking-Fläche, großer Produktionsküche, Café und Popup-Restaurant. 2018 hat sie mit der Suche nach dem passenden Ort für ihre Vision begonnen.

Ein Glücksfall war, dass wir uns schon zu diesem Zeitpunkt kennengelernt haben. So konnten wir Christin bei der Auswahl einer Mietfläche begleiten und gleichzeitig prüfen, ob das Raumprogramm in die jeweiligen Räumlichkeiten passt. Mit ein wenig Glück haben wir ziemlich schnell den perfekten Ort für das foodlab gefunden.



Foto: Vivi d'Angelo

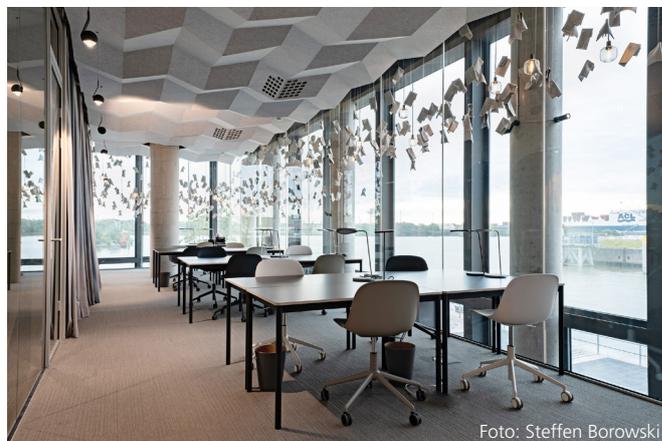
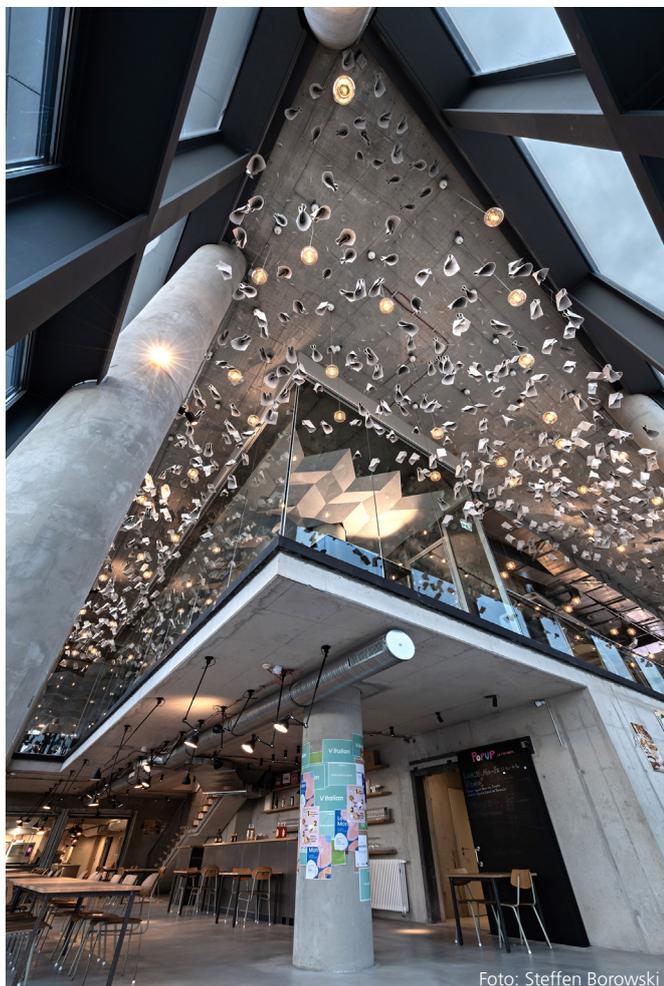
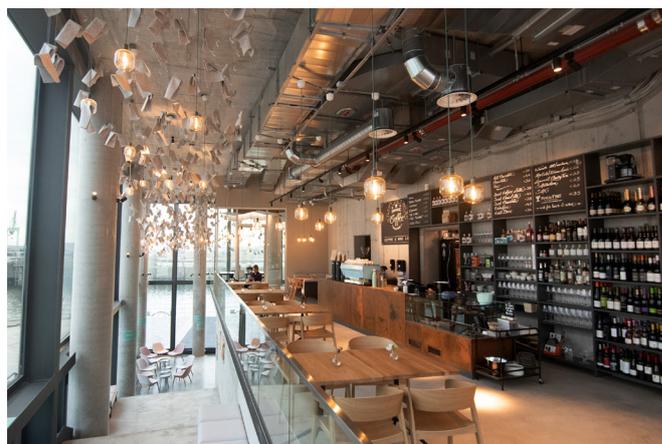
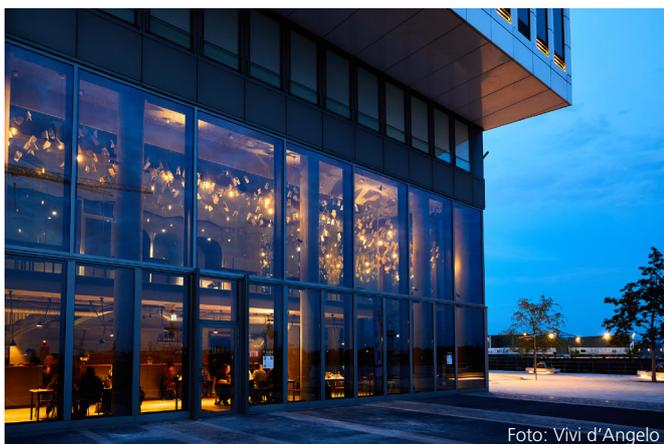


Rendering H&K

Außen: Wind, Wellen und Hafenflair

Das markante Hochhaus ‚Watermark‘ liegt in der HafenCity an der Spitze des Buenos-Aires-Kais. Hier kann man an der Hafenkante flanieren, auf den Sitzstufen verweilen und sich den Hamburger Wind um die Ohren wehen lassen. Der Blick spannt sich vom Graasbrook bis zur Elbphilharmonie in der Ferne.

Die Treppenanlage und der Platz setzen sich im Gebäudeinneren in einem beeindruckend hohen Raum fort, der das Herzstück des foodlabs ist. Dort – von Restaurant, Café und Coworking aus – kann man den atemberaubenden Hafenblick bei jedem Wetter genießen.



Innen: Im Herzen der Gastlichkeit

Café, Restaurant, Coworking, Fotostudio: ungewöhnlich viele verschiedene Räumlichkeiten finden sich unter dem Dach des foodlabs wieder. Eines eint sie: die Verbindung zur hohen gläsernen Halle, in der sich die Food-Profis und ihre Gäste treffen. Auf der Promenadenebene befindet sich dort das Restaurant, auf der oberen Ebene das Café.

Die Räume sind als das gestaltet, was sie sind: eine Werkstatt, in der konzipiert, probiert, diskutiert und genossen wird. Deshalb haben wir den Raum roh und unverkleidet belassen. Die eingebauten Trennungen sind möglichst transparent, die Einbauten formschön, aber schlicht. Das bunte Leben kommt mit den Bewohnern und Gästen.



Foto: Vivi d'Angelo



Foto: Vivi d'Angelo



„Mein absoluter Lieblingsplatz ist die mittlere Nische im Coworking“

Christin Siegemund, foodlab-Gründerin

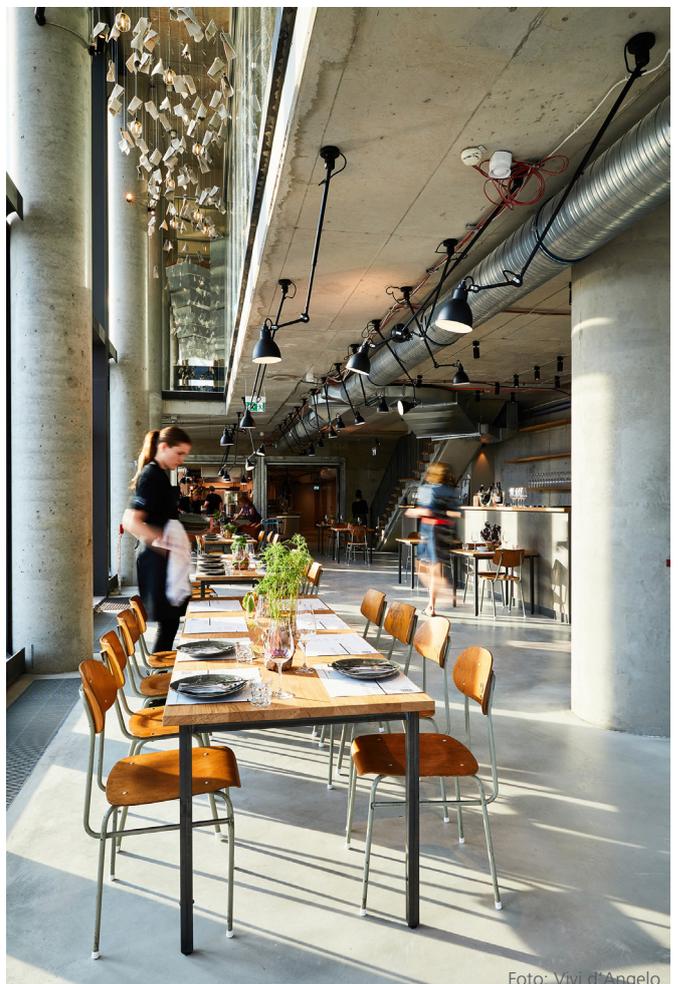


Foto: Vivi d'Angelo

Das magische Element

Um das innere Leuchten des foodlabs nach außen zu tragen und es zu einem unverwechselbaren Ort zu machen, wurden von der Decke der hohen Halle 1.000 Filzobjekte abgehängt, die an schwebende Servietten erinnern. Sie sind Wahrzeichen, verzaubern den Raum und verbessern nebenbei die Raumakustik.

Das Falten und Aufhängen der Filzobjekte hat das foodlab-Team in einer gut organisierten und fröhlichen Gemeinschaftsaktion selbst gemacht.

