



English version below.

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarische Brücke zwischen Kapstadt und Hamburg: „Chefs Warehouse“ eröffnet im Februar/März 2026 in der Speicherstadt

Hamburg, August 2025 – Die historische Speicherstadt wird kulinarisch bereichert: Im Februar/März 2026 eröffnet dort *Chefs Warehouse Hamburg – Canteen & Bar*. Ein innovatives Restaurantkonzept aus Kapstadt, das nun erstmals seinen Weg nach Deutschland findet.

Die Geschichte: Vom Kap an die Elbe

Das mehrfach national und international ausgezeichnete Gastronomiekonzept kam 2014 durch die Koryphäe Liam Tomlin auf die gastronomische Bildfläche Kapstadts und steht seither für außergewöhnliches Casual Fine Dining, kreative Sharing-Gerichte und eine nachhaltige Küche mit regionalen Produkten.

Wer einmal in den Genuss kam, die Metropole am Südkap Afrikas zu bereisen, wird nicht nur mit freundlichen Menschen und atemberaubender Natur belohnt, sondern wird auch überrascht von der Gastronomieszene, die jung, frisch und aufgeweckt ist und mit Liebe zum Produkt ganz selbstverständlich mit Food-Hotspots wie New York, Kopenhagen und Lissabon mithalten kann. Beim Blick auf die blühende Gastronomie Kapstadts kommt man am Erfolgskonzept *Chefs Warehouse* und den dazugehörigen Restaurants *Maison*, *Bree Street*, *Tintswalo* und *Beau Constantia* nicht vorbei.

Aus einer bereits jahrelang bestehenden Freundschaft, gegenseitiger Wertschätzung und Respekt für die gastronomischen Errungenschaften zwischen Liam und seiner Frau Janet Tomlin und dem Hamburger Gastronomen Christoph Strenger entsprang die Idee einer *Chefs Warehouse* Dependance in der Hansestadt.

Das Konzept hinter *Chefs Warehouse*

Das *Chefs Warehouse* Konzept brachte mit dem ersten Restaurant in der Kapstädter Bree Street die Idee des Sharing Menüs (in *Chefs Warehouse*-Sprech „Tapas for Two“) auf den Tisch. In mehreren Gängen werden aufeinander abgestimmte Speisen in besonders künstlerischer Anrichteweise gereicht, die in der Regel von zwei Personen geteilt werden. Jedes einzelne Gericht ist dabei in sich perfekt abgestimmt und zelebriert die besonderen Eigenschaften der verwendeten Zutaten.



Das Ziel ist es, gehobene Küche mit Leichtigkeit und Freude zugänglich zu machen – ohne Förmlichkeit, aber mit höchstem Anspruch an Qualität, Kreativität und Nachhaltigkeit. Die Inspiration für die Speisekarte stammt aus der Feder des *Chefs Warehouse*-Erfinders Liam Tomlin und wird vom Hamburger Küchenchef Eric Kröber mit dem Einfluss regionaler und saisonaler Zutaten aus Norddeutschland gezielt verändert und handwerklich vollendet umgesetzt: Frische fruchtig und spicy angemachte Austern, cremiges Risotto in wechselnden Variationen, intensive Gemüsegerichte, die global inspiriert und lokal gedacht sind. Mutig und ehrlich.

Optimal umgesetzt wird neben den durchdachten Gerichten, auch der Bar-Bereich des *Chefs Warehouses*, der sich auf einer prominenten Galerie oberhalb des Restaurants befindet und mit einem umfangreichen Angebot an Getränken und einer stylischen und modernen Ausstattung aufwartet. Hierher können sich Gäste bei einem Signature-Drink und leckeren Snacks aus der Bakery zurückziehen und gleichzeitig das Treiben im Restaurant auf sich wirken lassen.

“Echtes Essen. Echte Menschen. Alles, was wir bei Chefs Warehouse tun, dreht sich um diese beiden Grundannahmen.” - Liam Tomlin

Die Macher: Erfahrung und Teamspirit

Ein Projekt dieser Größenordnung bedarf eines Teams aus erfahrenen Profis: Der Hamburger Gastronom Christoph Strenger und seine Partner Roland Koch und Michael Maier von der Gastro Consulting SKM GmbH – bekannt durch Konzepte, wie das *east Hotel & Restaurant, coast by east* in der Hafencity, *clouds – Heaven’s Bar & Kitchen, Herzblut* auf der Reeperbahn und vielen weiteren Gastronomien in Hamburg und Bremen – begleiten die Umsetzung des Konzeptes mit fachlicher Expertise und Übersicht.

Das Innenarchitekturbüro FORMWÄNDE um Florian Kienast sorgt für die Realisierung vieler Ideen in technische und visuelle Rahmen.



Abbildung von links nach rechts:
Roland Koch, Christoph Strenger, Lina Koch,
Matthias Basting (HHLA)

Schlüsselfiguren des ambitionierten Projektes sind Inhaberin Lina Koch und ihr leitender Küchenchef Eric Kröber. Sein umfangreiches Knowhow geschmackliche Kompositionen und Kombinationen von Lebensmitteln zu kreieren, wird durch die enge Zusammenarbeit mit den Chefköchen der *Chefs Warehouse* Restaurants in Kapstadt weiter ergänzt und für den besonderen “Touch” spezifisch erweitert. Bevor Eric zehn Jahre lang Küchenchef und Küchendirektor der east Gruppe war, kochte er in verschiedenen namhaften Häusern, wie dem Frankfurter „Cocoon Club“ bei Mario Lohninger und im „Relais und Chateaux Landhaus Stricker“ bei Holger Bodendorf auf Sylt und genießt fachlich und als Person ein hohes Ansehen unter den Kollegen der Gastroszene.

Lina Koch ist als Partnerin die Kapitänin an Bord des Gastronomieprojektes und übernimmt mit ihrer fundierten Ausbildung und Erfahrung aus vielen Jahren Spitzengastronomie als Geschäftsführerin und Inhaberin die Gesamtverantwortung vor Ort. Als ausgebildete Sommelière und ehemalige F&B Direktorin ist sie zudem eine tragende Säule des operativen Geschäftes.

Kulinarik: Nachhaltig in vielerlei Hinsicht

Chefs Warehouse Hamburg Canteen & Bar setzt auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen: Von der Auswahl der Lieferanten bis zur Energieeffizienz im Betrieb steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Der gesamtheitliche „Nose-to-Tail“, bzw. „Root-to-Fruit“-Ansatz ist Programm. Die Qualität der Lieferanten und Produzenten hat dabei höchste Priorität, denn die Herkunft der ausgesuchten Lebensmittel macht 90% einer großartigen Küche aus. Besonderes Augenmerk wird auf die fleischfreien Gerichte gelegt, denn es gibt ein Versprechen:

„Wir bei Chefs Warehouse glauben, dass alle Gerichte gleich sind. Vegetarier oder Veganer zu sein, sollte weder für den Gast noch für den Koch ein Opfer bedeuten und wir sind stolz darauf, für alle eine große Auswahl anbieten zu können. Wir haben uns viel Mühe gegeben, sicherzustellen, dass alle pflanzlichen Gerichte so köstlich und aufregend sind, wie unsere Fisch- und Fleischgerichte auf der Speisekarte.“ – Liam Tomlin

So nachhaltig die Gerichte selbst sind, so nachhaltig bleiben sie auch in Erinnerung.

Die historische „Maschinenzentralstation“: das neue Zuhause des *Chefs Warehouse*

Das neue Zuhause des *Chefs Warehouse Hamburg* liegt mitten im UNESCO-Welterbestätte Speicherstadt, in der von der HHLA (Hamburger Hafen und Logistik AG) beispiellos sanierten, denkmalgeschützten „Maschinenzentralstation“.

Das von 1887 bis 1888 erbaute Klinkergebäude befindet sich direkt am Sandtorkai und versorgte als Herzschlag des jungen Quartiers die gesamte Speicherstadt mit Strom und hydraulischer Energie. Unmittelbar auf der Trennlinie der beiden Stadtteile grenzt der Block im Süden an die HafenCity und die Magellan-Terrassen und im Norden an das Brooksfleet der Speicherstadt. Während des Zweiten Weltkrieges wurde der Block 1943 zerstört und seitdem nicht wieder vollständig aufgebaut – bis heute.

In einem einzigartigen Bauprojekt saniert die HHLA den beschädigten Bestand und ergänzt ihn um einen Neubau mit mehreren reizvollen Mieteinheiten.

Die Einheiten, mit repräsentativem Haupteingang an der Westseite, erstrecken sich über den elegant-minimalistischen Neubau und die 140 Jahre alte, historische Maschinenhalle - den loftartigen Bestandsbau aus rotem Backstein - und sind durch einen Lichthof miteinander verbunden. Viele spannende Blickachsen führen durch das alte Gebäude und den Lichthof bis in den Neubau und von dort durch die Fenster auf das Hamburger HafenCity Panorama.



Abbildung von links nach rechts:

Rendering Außenfassade Maschinenzentralstation (HHLA), Restaurant-Innenraum (FORMWÄENDE)

Mit der Eröffnung im Februar/März 2026 entsteht ein neuer architektonischer und kulinarischer Hotspot für Hamburg - für neugierige Foodies, Genussmenschen mit Faible für herausragend gute Küche und alle, die Casual Fine Dining in entspannter Atmosphäre mit „Industrie-Charme-Ambiete“ und Historie lieben und schätzen.

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten werden im Herbst/Winter 2025 bekannt gegeben.

Pressekontakt:

Chefs Warehouse Hamburg

E-Mail: pr@chefswarehouse.de

Web: www.chefswarehouse.de

Webauftritt Chefs Warehouse Südafrika

www.chefswarehouse.co.za



PRESS RELEASE

Culinary bridge between Cape Town and Hamburg: "Chefs Warehouse" opens in February/March 2026 in the Speicherstadt

Hamburg, August 2025 - The historic Speicherstadt will be enriched with culinary delights: *Chefs Warehouse Hamburg - Canteen & Bar* will open in February/March 2026. An innovative restaurant concept from Cape Town, which is now making its way to Germany for the first time.

The story: From the Cape to the Elbe

The multi-nationally and internationally award-winning gastronomy concept was introduced to Cape Town's gastronomic scene in 2014 by the luminary Liam Tomlin and has since then stood for exceptional casual fine dining, creative sharing dishes and sustainable cuisine with regional products.

Anyone who has had the pleasure of traveling to the metropolis at Africa's Southern Cape will not only be rewarded with friendly people and breathtaking nature, but will also be surprised by the young, fresh, and vibrant culinary scene, which, with its passion for the product, can easily compete with food hotspots like New York, Copenhagen, and Lisbon.

When looking at Cape Town's thriving culinary scene, one cannot ignore the successful *Chefs Warehouse* concept and its associated restaurants, *Maison*, *Bree Street*, *Tintswalo*, and *Beau Constantia*.

From a long-standing friendship, mutual appreciation and respect for the gastronomic achievements between Liam and his wife Janet Tomlin and the Hamburg restaurateur Christoph Strenger, the idea of a *Chefs Warehouse* branch in the Hanseatic city arose.

The concept behind *Chefs Warehouse*

The *Chefs Warehouse* concept introduced the idea of the sharing menu (in *Chefs Warehouse* parlance, "Tapas for Two") with its first restaurant on Cape Town's Bree Street. Several courses of complementary dishes are served in a particularly artistic manner, typically shared by two people. Each individual dish is perfectly balanced and celebrates the special qualities of the ingredients used.



The goal is to make fine dining accessible and easy - without formality, but with the highest standards of quality, creativity, and sustainability.

The inspiration for the menu comes from *Chefs Warehouse* creator Liam Tomlin, and is deliberately modified and expertly executed by Hamburg-based chef Eric Kröber, incorporating regional and seasonal ingredients from Northern Germany:

Fresh, fruity and spicy oysters, creamy risotto in ever-changing variations, and intense vegetable dishes that are globally inspired yet locally conceived. Bold and honest.

In addition to the thoughtfully designed dishes, the *Chefs Warehouse* bar area, located on a prominent gallery above the restaurant, is also perfectly executed. It offers a wide range of drinks and stylish, modern furnishings. Here, guests can retreat to enjoy a signature drink and delicious snacks from the bakery while taking in the hustle and bustle of the restaurant.

"Real food. Real people. Everything we do at Chefs Warehouse revolves around these two core assumptions." - Liam Tomlin

The makers: experience and team spirit

A project of this magnitude requires a team of experienced professionals: Hamburg-based restaurateur Christoph Strenger and his partner Roland Koch, along with Michael Maier from Gastro Consulting SKM GmbH - known for concepts such as the *east Hotel & Restaurant*, *coast by east* in HafenCity, *clouds - Heaven's Bar & Kitchen*, *Herzblut* on the Reeperbahn, and many other restaurants in Hamburg and Bremen - are supporting the implementation of the concept with professional expertise and oversight. The interior design office FORMWÄENDE around Florian Kienast ensures the realization of many ideas in a technical and visual frame.



Pictured from left to right:
Roland Koch, Christoph Strenger, Lina Koch,
Matthias Basting (HHLA)

Key figures in this ambitious project are owner Lina Koch and her executive chef, Eric Kröber. His extensive expertise in creating flavorful compositions and food combinations is further enhanced through close collaboration with the chefs of the *Chefs Warehouse* restaurants in Cape Town, adding that special touch. Before spending ten years as head chef and kitchen director of the east Group, Eric cooked in various renowned establishments, such as the Frankfurt "Cocoon Club" under Mario Lohninger and the "Relais und Chateaux Landhaus Stricker" under Holger Bodendorf on Sylt, and enjoys a high professional and personal reputation among his colleagues in the gastronomy scene.

Lina Koch, as a partner, is the captain on board of the gastronomy project and, with her extensive training and experience from many years in top-class gastronomy, assumes overall responsibility as managing director and owner. As a trained sommelier and former F&B director, she is also a key pillar of the operational business.

Culinary arts: Sustainable in many ways

Chefs Warehouse Hamburg Canteen & Bar is committed to responsible resource management: From the selection of suppliers to energy efficiency in operations, sustainability is at the forefront. The holistic "nose-to-tail" or "root-to-fruit" approach is the program. The quality of suppliers and producers is a top priority, as the origin of the selected ingredients accounts for 90% of great cuisine. Special attention is paid to meat-free dishes, as there is a promise:

"At Chefs Warehouse, we believe that all dishes are equal. Being vegetarian or vegan shouldn't be a sacrifice for either the guest or the chef, and we pride ourselves on offering a wide range of options for everyone. We've put a lot of effort into ensuring that all plant-based dishes are as delicious and exciting as our fish and meat dishes on the menu." - Liam Tomlin

As sustainable as the dishes themselves are, they also remain in our memories.

The historic "Machine Central Station": the new home of the Chefs Warehouse

The new home of the *Chefs Warehouse Hamburg* is located in the heart of the UNESCO World Heritage Site Speicherstadt, in the listed "Machine Central Station" which has undergone unprecedented renovations by HHLA (Hamburger Hafen und Logistik AG).

Built between 1887 and 1888, the brick building is located directly on Sandtorkai and, as the heartbeat of the young district, supplied the entire Speicherstadt with electricity and hydraulic energy. Directly on the dividing line between the two districts, the block borders HafenCity and the Magellan Terraces to the south and Brooksfleet in the Speicherstadt to the north.

The block was destroyed during World War II in 1943 and has not been fully rebuilt since - until today.

In a unique construction project, HHLA is renovating the damaged building and adding a new building with several attractive rental units.

The units, with a representative main entrance on the west side, extend across the elegantly minimalist new building and the 140-year-old, historic machine hall - the loft-like existing building made of red brick - and are connected by an atrium. Numerous exciting sightlines lead through the old building and into the new building, and from there through the windows to the Hamburg HafenCity panorama.



Picture from left to right:

Rendering of the exterior facade of the central machine station (HHLA), restaurant interior (FORMWÆNDE)

With the opening in February/March 2026, a new architectural and culinary hotspot for Hamburg will be created - for curious foodies, connoisseurs with a penchant for outstanding cuisine and all those who love and appreciate casual fine dining in a relaxed atmosphere with an "industrial charm" and history.

Further information and reservation options will be announced in autumn/winter 2025.

Press contact:

Chefs Warehouse Hamburg

E-Mail: pr@chefswarehouse.de

Web: www.chefswarehouse.de

Chefs Warehouse South Africa website:

www.chefswarehouse.co.za

