

## **Fünf Jahre 100/200 KITCHEN IN DER EINFACHHEIT STECKT DIE KOMPLEXITÄT**

**Das Hamburger Sternerestaurant von Spitzenkoch Thomas Imbusch und der preisgekrönten Sommelière Sophie Lehmann feiert in diesem Sommer sein fünfjähriges Bestehen. Ihr unternehmerischer Mut wurde belohnt: Trotz ungewöhnlichem Standort und pandemiebedingten Schließzeiten erfreute sich das Konzept des Gastronomen-Paares von Anbeginn großer Beliebtheit, sowohl bei seinen anspruchsvollen Gästen als auch bei den strengen Gourmet-Jury-Vertreter:innen von Guide Michelin, Gault & Millau & Co.**

Anlässlich des 5-jährigen Jubiläums lud das 100/200-Team am 11. September 2023 zum Presse Lunch und stellte sich den Fragen der Medienvertreter: innen. Eine kleine, feine Party mit Freunden des Hauses sowie Stammgästen findet am 13. September abends statt.



Vor fünf Jahren, am 14. August 2018, bat Thomas Imbusch zum ersten Mal im eigenen Restaurant 100/200 zu Tisch. Dem voraus ging ein sorgsam erarbeitetes Business-Konzept, ein Umbau mit Überraschungen und unendlich viele Testessen. Alles mit dem Ziel, das eigene Konzept eines außergewöhnlich guten Restaurants konsequent umzusetzen. Der Name ist Programm: Gekocht wird am eigens für Thomas Imbusch gefertigten Molteni-Herd, bei 100 bis 200 Grad und getreu dem Motto „In der Einfachheit steckt die Komplexität“.

An erster Stelle steht im 100/200 der ambitionierte Koch Thomas Imbusch mit seinem feinen Gespür für Texturen, Viskosität, „Eatability“ und Prozesse am Herd sowie die kulinarische Inszenierung, die dem Anspruch eines Theater- oder Opernabends gleicht. An seiner Seite steht Sophie Lehmann, Sommelière und Geschäftsführerin. Sie perfektioniert das Menü durch den Getränke-Geleitzug, indem sie mal Kontraste anbietet, mal Themen unterstreicht, aber manchmal auch „nur“ begleitet und abrundet, um dem Genuss bei jedem Gang die Krone aufzusetzen.

Die „komplexe Einfachheit“ überzeugte auch die Inspektoren vom Guide Michelin und Gault & Millau: Der erste Stern war schon nach einem halben Jahr erkocht, die ersten zwei Hauben nach zwei Jahren. Aktuell führt das Restaurant zwei Sterne, den Grünen Stern und vier Hauben.

Doch was macht das 100/200 neben den genannten Auszeichnungen und den herausragenden Gastgeberqualitäten Sophie Lehmanns – unter anderem als „Gastgeberin des Jahres 2022“ und als eine der 50 besten Sommeliers 2022 (beides Rolling Pin) ausgezeichnet – so besonders?



### **Die Location**

Der Brandshof, ein Fabrikgebäude mit Loft-Charakter an der Peripherie der Hamburger Hafencity, ist denkmalgeschützt. Das knapp 400 Quadratmeter große Restaurant wurde in coolem Schwarz gestaltet. Im Mittelpunkt: die 130 Quadratmeter große Küche. Der maßgefertigte und 1,1 Tonnen schwere Molteni-Herd wird hier zur Bühne des Sternekochs mit seinem hochkarätigen Team. Nach wie vor reicht der Blick über den Elblauf auf zahlreiche Kräne und Baustellen, aber die rasante Entwicklung der aufstrebenden Gegend ist unübersehbar – und das 100/200 ist mittendrin.

### **Vier Menüs pro Jahr**

Jeweils für drei Monate wird ein handwerklich und qualitativ exzellentes Menü angeboten, das ein bestimmtes Saisonthema aufgreift. Damit unterwirft die Gourmetküche sich freiwillig und gewollt den Gesetzen der Natur. „Wir kochen Carte Blanche und legen Wert auf unseren stark nachhaltigen Fokus“, so Thomas Imbusch, „deshalb halten wir keine Alternativen vorrätig und kaufen keine zusätzlichen Waren ein.“ Das bedeutet auch, dass beispielsweise Tiere vollständig verarbeitet werden oder Gemüse nur saisonal und regional verwendet wird. Küche auf höchstem Niveau, aber simpel, ehrlich und natürlich.



### **Verbindlichkeit**

Von Tag Eins war im 100/200 der Erwerb eines Tickets die einzige Möglichkeit, einen der begehrten Tische zu reservieren. Um die Lieferanten und Mitarbeiter:innen fair bezahlen zu können, schien dieser Weg für Imbusch und Lehmann unternehmerisch unumgänglich: Wie im Theater oder Konzert muss das Menü vorab verbindlich gebucht und bezahlt werden. Dieses so genannte Ticketsystem wurde gut angenommen und bestätigte das Team, dass es sich lohnt, auch im Sternesegment neue Wege zu gehen.

Ausnahmen bestätigen die Regel: Seit Juni 2023 gibt es zusätzlich die Möglichkeit, im dafür reservierten Bereich auf der Empore ohne Reservierung à la carte zu wählen oder freitags und samstags zum Lunch (Menü oder à la carte) vorbeizukommen.

### **A la table**

Auf etwa 270 Quadratmetern finden an elf Tischen gut 30 Gäste Platz, zuzüglich 14 Plätzen auf der Empore. Gegessen wird nicht nur, „was auf den Tisch kommt“ (Thomas Imbusch), sondern auch an baumstarken Tischen, die aus ganzen Stämmen gefertigt wurden. Hierfür wurden Altbestände, die über 100 Jahre gelagert wurden, verarbeitet. Unter anderem amerikanische Walnuss, Buche und Mammut.

### **Das Team**

17 festangestellte Kolleg:innen unterstützen Sophie Lehmann und Thomas Imbusch im Schichtsystem, so dass die Vereinbarkeit von Beruf und Familie für die Belegschaft möglich ist und nicht, wie so oft in der Gastronomie, blanke Theorie. Das Thema liegt den Unternehmern und Eltern von drei Kindern genauso am Herzen wie die 2021 gegründete Brandherd Esskultur Akademie. Hier werden Anwärter:innen innerhalb von drei Jahren zu Gastronom:innen ausgebildet. Im Fokus: Handwerk, Qualitätsbewusstsein, Leidenschaft und Gastgeberqualitäten.

### **Ihre selbst ernannte *Gastrosophie***

„Unvergessliche Qualität und permanente Weiterentwicklung sind der Luxus des 100/200. Dadurch wird es zu einem Ort, der gute Tage hochleben lässt und an schlechten Tagen tröstender Eskapismus ist.“



### **Über Thomas Alfons Imbusch**

geboren 22.12.1987 in Friesoythe

- Lehre im Parkhotel Bremen
- verschiedene Stages in Deutschland und Frankreich sowie Stationen bei
  - o Christian Bau
  - o Tim Mälzer, zuletzt Eröffnung und Leitung des „Off Clubs“
- Eröffnung des 100/200 im August 2018
- 2 Sterne Guide Michelin + 1 Grüner Stern
- „Aufsteiger des Jahres“ - FAZ 2021
- „Innovation des Jahres“ - FAZ 2023

### **Über Sophie Lehmann**

geboren am 09.11.1991 in Demmin

- Ausbildung zur Köchin und Hotelfachfrau im Schlosshotel Burg Schlitz
- WSET Level 3 über die Jeunes Restaurateurs
- Restaurant Ostseelounge in Dierhagen
- Eröffnung des 100/200 im August 2018 als Sommelière

## **Auszeichnungen des 100/200**

Gault & Millau – 4 Hauben (Juni 2023)

Guide Michelin – 2 Sterne (im zweiten Jah bestätigt März 2023)

Rolling Pin – Sommelier Top 50 Deutschland (2022) und Gastgeberin des Jahres (2022)

Gault & Millau – Grüner Stern für nachhaltige Gastronomie (seit 2020)

## **Zahlen und Fakten aus dem 100/200**

Adresse Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

Eröffnungsdatum **14.08.2018**

Geschäftsführung **Thomas Imbusch, Sophie Lehmann**

Team **17 Festangestellte**

Öffnungszeiten  
Dienstag bis Donnerstag 18.30 bis 23.00 Uhr  
Freitag + Samstag 12.00 bis 23.00 Uhr  
Sonntag + Montag geschlossen

Fünf Jahre in Zahlen Es kamen insgesamt ca. **44.000 Gäste.**

Es wurden **6.140 Flaschen Schaumwein** getrunken, im Weinkeller lagern etwa **4.000 Weinflaschen zuzüglich 600 Flaschen** in den Klimaschränken.

Es wurden **17 Angusrinder Schwarz** komplett verarbeitet (Schlachter Andreas Westphal hält eigene Rinder für das 100/200 und zerlegt sie).

Es wurden **710.400 Eier** und **28.800 kg Butter** verarbeitet.

Stammgäste Seit 2018 war der Gast mit den meisten Besuchen über 130-mal im Restaurant (1 ½ Jahre Unterbrechung wegen Pandemie).

**Presse-Lunch am 11. September 2023**

**Tartelettes:**

Auster – Wurst – Tomate  
Schlachtfest  
Krustentier  
Erbse & Butter

**Signatures:**

Bohnen & Brot  
Gurke & Rose  
Pilz – Erbsen – Fermente  
Hummer-Cocktail

**Kanalarbeiter-Schnitte:**

Rösti, Rohfleisch von 100/200 Rindern, Crème fraîche, AKI Kaviar 100/200 Selection

**Dessert:**

Brioche  
Beeren – Blüten – Blätterteig  
Zitronentarte  
Vanilleeis-Kaviar

**Getränke:**

2015 Rosé Sekt Zielreisen 100/200 Edition  
2020 Münzbach Chardonnay  
2016 Chateau Margeaux  
Johannisbeerenblüte mit Ingwer und Sellerie mit Kakao (alkoholfrei)