



Louis wächst um Carls

Seit Jahren zählt das Hotel Louis C. Jacob zu den Top-Adressen in Hamburg. Jetzt hat es sich erstmals mit einer Dependence in der Hamburger HafenCity, dem Restaurant Carls an der Elbphilharmonie, vergrößert – diesmal ohne Sterneambitionen.

Wenn die Hamburger Elbphilharmoniker auf einer Baustelle aufspielen, dann muss schon etwas ganz Besonderes im Entstehen sein. Zum ersten Mal in der 200-jährigen Geschichte hat sich das Hotel Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee, das ein Mitglied der The Leading Small Hotels of the World ist, vergrößert und im Oktober dieses Jahres das Restaurant Carls an der Elbphilharmonie in bester Lage eröffnet. Geplant war diese Expansion eigentlich nicht. Vor rund zweieinhalb Jahren kam

Foto: Restaurant Carls an der Elbphilharmonie



zunächst die Deutsche Immobilien AG in der HafenCity mit einer Restaurantidee auf das Fünf-Sterne-Hotel zu, das mit seiner hanseatischen Wohnvilla mit französischem Flair seit Jahrzehnten Gäste aus aller Welt begrüßt. Überrascht, aber angetan begab sich das Team des Hauses in der Folge auf zahlreiche Frankreichreisen, und es reifte allmählich das Konzept für eine Brasserie, ein Bistro sowie eine Bar und Lounge mit einer französisch-norddeutschen Küche. Der Name „Carls“ war schnell als eine Hommage an den Vollblutgastronomen und Enkel des Hotelgründers, Louis Carl Jacob, gefunden. „Wir glauben an die HafenCity als ein neues Zentrum Hamburgs“, erzählt die Direktionsassistentin des Hotels, Ulrike Mann. „Mit der Lage an der Elbe können wir schließlich wieder die Klammer zu unserem Hotel an der Elbchaussee schließen.“ Die Elbe ist auf diese Weise allgegenwärtig.

Erstklassig, lebhaft, lässig

„Das Carls wird keine Kopie vom Jacobs Restaurant mit dem Küchenchef Thomas Martin sein“, betont Jost Deitmar, der geschäftsführende Direktor des Hotel Louis C. Jacob. Stattdessen soll es auf den 1.500 m² erstklassig, lebhaft und lässig zugehen. Dafür sorgen in der Brasserie schulterhohe Ledersitzbänke auf zwei Ebenen, großzügige Leuchten, der dunkle Holzfußboden und die Terrasse. Durch die deckenhohen Fenster können die Gäste von jedem der 120 Plätze auf die Elbe und die spektakuläre Baustelle der Philharmonie blicken. Im Bistro hingegen dominieren helles Fichtenholz, hohe Sitzmöglichkeiten, eine offene Küche und meterhohe Regale mit Kolonialwaren. Während hier Quiches, Tartes, Salate und Co. serviert werden, kocht der Küchenchef Michel Rinkert in der Brasserie Kreationen wie milden Ziegenkäse aus der Lüneburger Heide mit Staudensellerie oder Tartar vom Ostseelachs mit Puy-Linsensalat. „Ein Themenschwerpunkt bilden bei uns Gewürze“, beschreibt der Franzose, der Stationen im Pavillon Ledoyen in Paris oder Hamburger Park Hyatt vorweisen kann, sein Konzept. So erhält die norddeutsche Küche im Restaurant Carls einen exklusiven französischen Akzent.

Als Patron tritt Francesco Potenza auf die Bühne. Der gebürtige Italiener, der früher unter anderem als Restaurantmanager im Münchener Eboli verantwortlich zeichnete, war bereits bis zum Jahr 2000 vier Jahre



Ausstatter (eine Auswahl):

- Architektur:** Schenk + Waiblinger Architekten
- Bestecke:** Hepp
- Getränke:** Bionade, Coca-Cola, Gerolsteiner, Jever, San Pellegrino, Schneider Weiße, Trademinds
- Gläser:** Schott Zwiesel
- Herde:** MKN
- Innenarchitektur:** Korb
- Kaffee:** J. J. Darboven
- Kassensystem:** Matrix
- Kombidämpfer:** Rational
- Leuchten:** u. a. Peters Design
- Porzellan:** Bauscher, Schönwald
- Spülmaschinen:** Meiko

lang Leitender Empfangschef im Fünf-Sterne Hotel Louis C. Jacob. Zuletzt Executive Assistant Manager im Hamburger Grand Hotel Elysee, kehrt er nun zu seinen Wurzeln im F&B-Bereich zurück und leitet ein Team von ungefähr 50 Mitarbeitern. Einige von ihnen kommen direkt vom Mutterhotel an der Elbchaussee.

Besondere Möglichkeiten bieten Francesco Potenza im Restaurant Carls zusätzlich die Lounge und Bar, indem sie exklusiv für private und geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung stehen und einzeln oder gemeinsam gebucht werden können. Jeweils 40 Personen finden Platz in den beiden Souterrain-Räumen mit einem direkten Zugang zur Promenade und natürlich mit Elbblick.

Das gastronomische Trio kommt an: Bereits mit der Eröffnung sind alle Bereiche regelmäßig ausgebucht. Viele Unternehmen aus der Nachbarschaft nutzen das Mittagsangebot der Brasserie und des Bistros. Zudem stehen schon jetzt zahlreiche Konzerte und Veranstaltungen in der Bar und Lounge auf dem Plan. Das Konzept „lässig statt Sterne“ geht an der neu entstehenden HafenCity bestens auf. **syk**

Restaurant Carls an der Elbphilharmonie
20457 Hamburg
www.carls-brasserie.de