



LIFESTYLECODE – 68



TRÈS FRANÇAIS – MEDITERRANES FLAIR IN DER HAMBURGER HAFENCITY

ENDE OKTOBER ERÖFFNETE IN BESTER WASSERLAGE AM KAISERKAI DAS RESTAURANT „CARLS AN DER ELBPHILHARMONIE“. ZUM ERSTEN MAL IN SEINER ÜBER 200 JAHRE ALTEN GESCHICHTE HAT DAS „HOTEL LOUIS C. JACOB“ DAMIT EIN NEUES FAMILIENMITGLIED ERHALTEN. ELBAUFWÄRTS UND IN DIREKTER NACHBARSCHAFT ZUM NEUEN WAHRZEICHEN DER HANSESTADT.





LIFESTYLECODE – 69

Text: Andrea Rohmann

Der Name Carl hat in der Jacob-Dynastie eine lange Tradition. Berühmtester Namensträger war Carl Jacob, genauer gesagt Louis Carl Jacob, Enkel des Firmen-Begründers Daniel Louis Jacques. Carl galt als Vollblutgastronom und Mann der Tat, als traditionsverbunden und dabei voller Visionen. Ihm verdankte das „Jacob“ in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts seine Blütezeit.

Mit dem „CARLS“ betritt das „Jacob“ nun neues Terrain. Umgeben von der Atmosphäre der Docks und mit Blick auf die langsam vorbeiziehenden Pötte und den zukünftig größten Konzertsaal Hamburgs, vereint die neue Gourmetadresse der Elbmetropole auf traditionell französische Art Brasserie, Bistro, Bar und einen Salon Privé. Geführt von einem Duo, das sich mit südländischem Temperament perfekt ergänzt.

Patron des „CARLS“ ist Francesco Potenza. Der gebürtige Italiener ist in der Familie kein Neuling. Er war lange Zeit Empfangschef im „Jacob“. „Die Idee des CARLS mit dem durchdachten Konzept und die Nachbarschaft zur Elbphilharmonie haben mich sofort begeistert“, erzählt der 53-Jährige, der zuletzt als stellvertretender Direktor im Grand Hotel Ellysée Hamburg tätig war.

Ihm zur Seite steht Küchenchef Michel Rinkert, 36 Jahre alt. Der gebürtige Elsässer versteht es wie

kaum ein anderer, die norddeutsche und französische Küche miteinander zu vereinen. Er setzt auf den Einsatz vielfältigster Gewürze. Erfahrungen gesammelt hat er im In- und Ausland, unter anderem im Sterne-Restaurant „Pavillon Ledoyen“ und im „Maxim's“ in Paris.

Klingt alles sehr vielversprechend – und so sind wir aufgebrochen, um uns selbst ein Bild dieser neuen ersten Adresse in der Hamburger Hafencity zu machen. Nachdem wir im Bistro gegessen haben (sehr empfehlenswert ist der hauchdünne knusprigen Flammekuchen), zeigt uns der Patron sein Reich. „Das CARLS erstreckt sich über ins-



Ein wenig Nostalgie kommt im Bistro auf: Die Atmosphäre dort erinnert sehr charmant an längst vergangene Tage, an die Zeit der Kolonialwarengeschäfte und Tante-Emma-Läden.

gesamt 1.500 Quadratmeter“, erzählt Francesco Potenza.

Im Bistro trifft man sich „mal eben“ auf einen Espresso oder einen Wein und zu kleinen Spezialitäten wie Tartines, Quiches, Suppen und Salaten. Die Atmosphäre erinnert an längst vergangene Tage, an die Zeit der Tante-Emma-Läden. Viel Fichtenholz, blankgescheuerte Tische und Stühle, eine kleine Bar, eine offene Küche, ein Baldachin und großzügige Fensterfronten verleihen dem Bistro seinen unverwechselbaren Charme. In meterhohen, mit einer nostalgisch anmutenden Schiebeleiter versehenen, offenen Regalen, werden südländische Spezialitäten wie Teigwaren, Thunfisch und Sardinen, Öle oder Gewürze feilgeboten. „Die Regale werden von unseren Köchen gleichzeitig als Trockenlager genutzt“, erklärt Francesco Potenza. „Bei der Zubereitung der Gerichte arbeiten sie selber mit diesen Produkten“. Er fügt hinzu: „Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit geben, ein Stück CARLS mit nach Hause zu nehmen – als Souvenir, oder um am heimischen Herd selber zu experimentieren.“ Das Serviceteam im BISTRO ist übrigens jung, gutgelaunt und sehr aufmerksam. Jeder Sitzplatz ist mit einer in den Tisch eingelassenen Nummer versehen. Der Gast bestellt, indem er auf einem Block das gewünschte Gericht ankreuzt.





LIFESTYLECODE – 70



Ehepaar Horst und Vera Rahe



Francesco Potenza mit Jost Deitmar (Managing Director Hotel Louis C. Jacob) und Ehefrau Silke



Patron Francesco Potenza und Küchenchef Michel Rinkert bringen südländisches Temperament an die Elbe. Mit opulenten Farben und feinfühlig eingesetzten, gestalterischen Details, wie z.B. französische Wandkacheln setzt das „CARLS“ warme, mediterrane Akzente inmitten der modernen Architektur der Hafencity.

Mit dem Bistro setzt das „CARLS“ auf das hochkarätige Büroumfeld in der Hafencity und die Nähe zur Innenstadt. Man blickt von der großen Sonnenterrasse über den Strom und auf die Elbphilharmonie.

Auszüge aus dem legendären Weinkeller des „Louis C. Jacob“ finden sich auch im „CARLS“. „Die Jacob-Sommeliers haben beste Landweine aus Italien und Frankreich ausgesucht“, erklärt Francesco Potenza und fügt hinzu: „In unserem gläsernen Weinkubus neben dem Bistro lagern 80 Positionen.“

Über einen angenehm beleuchteten Gang geht es vom Bistro in die Brasserie. Der Gang, so lernen wir, wird im „CARLS“ zukünftig eine bedeutende Rolle spielen. Auf der einen Seite schmücken Werke des bekannten Künstlers Werner Fritz Zganiacz die Wand, die auch schon die Weinwirtschaft „Kleines Jacob“ zieren. Auf der gegenüberliegenden Seite wird zukünftig die Verbundenheit zur im Bau befindlichen Elbphilharmonie zum Ausdruck gebracht. „Wir werden an dieser Wand den aktuellen Baufort-

schrift dokumentieren“, erzählt Francesco Potenza. „In Bildern und mit Fakten hinterlegt.“

Vom Gang gelangen wir in die Brasserie. Der erste Eindruck ist schlichtweg überwältigend. Meterhohe Glasfronten zu drei Seiten geben den Blick frei auf den breiten Strom elbauf- und elbawärts, die Marco-Polo-Terrassen und die Ufer-Promenade. Ein gigantisches weißes Containerschiff gleitet wie auf Bestellung vorbei. Wie faszinierend wird es sein, wenn die großen Oceanliner den neuen Kreuzfahrtterminal anlaufen oder von hier in See stechen.

Die Brasserie präsentiert sich erster Klasse, dabei französisch leger und lebhaft. Markante Kacheln im Eingangsbereich und über der offenen, edelstahleingefassten Küche zieren die Wände. Escargots, Huitres und Coquillages steht dort zu lesen. Auberginefarbene Lederbänke und brokatbezogene Stühle, die auf zwei Ebenen als komfortable Sitznischen angeordnet sind, bilden keine Séparées. Farbenfrohe, wagenradgroße Leuchter tauchen die Brasserie abends in ein stimmungsvolles Licht. ...

Michel Rinkert serviert in der Brasserie marinierte Glücksstatter Heringe mit Pellkartoffelsalat ebenso wie Crevettes Rosées – diese selbstverständlich zum Selberschalen – oder „Pulen“ wie es norddeutsch heißt. Und als Dessert eine Apfeltarte mit Vanilleeis.

Bleibt noch der Blick auf die Bar und den Salon Privé. Beide liegen auf der unteren Ebene des „CARLS“, direkt an der Uferpromenade und sind miteinander verbunden. „Wir stellen die Bar und den Salon Privé unseren Gästen für private Feierlichkeiten oder Firmen-Events zur Verfügung“, so Francesco Potenza. „Der Bar vorgelagert, wird es im Verlauf der Promenade zukünftig auch eine Sommerterrasse geben.“

Die Farbe Aubergine, die sich im wahrsten Sinne des Wortes wie ein roter Faden durch das CARLS zieht, dominiert auch auf dieser Ebene. Die Dekoration spielt mit den kräftigen Naturtönen und ihren Kontrasten.

Das „CARLS“ wäre nicht das „CARLS“, wenn Eigner und Kunstliebhaber Horst Rahe diesem nicht noch einmal ein Sahnhäubchen aufsetzen würde. Im Salon Privé zeigt Francesco Potenza auf eine Wand, an der drei Bilder Hamburger Impressionen vermitteln. „Diese Bilder werden wir austauschen“ erklärt er. „Ein bekannter Hamburger Künstler wird die Wand mit einem Gemälde verzieren und dem Salon mit diesem Unikat Einzigartigkeit verleihen.“ Und in seiner charmanten Art fügt er hinzu: „Ich darf Ihnen heute leider noch nicht sagen, wer dieser Künstler ist ...“