



Blickfang an der Decke: Ein riesiger Fischeschwarm, bestehend aus Spiegelglas.



Trio: Claas-Henrik Anklam (Mitte), Küchenchef Sandro Laatz (rechts) und Souschef Leif Jensen.

## FINE DINING

# Luxus in der Hafencity

Spitzenkoch und Gastronom Claas-Henrik Anklam hat sein Restaurant Claas erfolgreich am Markt positioniert.

**W**er das Restaurant Claas am Lohsepark 8 in der Hamburger Hafencity betritt, kommt in einen opulenten Speisesaal: 585 Quadratmeter Restaurantfläche mit 142 Sitzplätzen. Und an der 4,35 Meter hohen Decke befindet sich ein 30 Meter langer Schwarm, bestehend aus 2605 Fischen aus Spiegelglas, von denen 500 beleuchtet sind. In der Mitte des Lokals: Die Bar mit einem 8 Meter langen Tresen aus Zinn. Die 1,5 Tonnen schwere Lichtinstallation an der

Decke wurde von den Designern von Geplan Design aus Stuttgart entworfen, die das Interieur zusammen mit den Hamburger Architekten von Hohaus, Hinz & Seifert entwickelten. „Man braucht dafür Visionäre“, sagt Patron Claas-Henrik Anklam, der rund 3 Mio. Euro in die Inneneinrichtung seines Restaurants investiert hat.

Anklam, geboren 1975 in Hannover, blickt auf Top-Stationen zurück, darunter im Landhaus Scherrer von Heinz Wehmann, wo er als Küchenchef tätig war. 2006 machte er sich zusam-

men mit Partnern selbstständig. Schauplatz: Das Restaurant Tarantella in der Spielbank Hamburg. Im April 2013 eröffnete er mit dem Henriks in der Tesdorpfstraße sein erstes eigenes Restaurant. Im November vergangenen Jahres folgte das Claas. Beide Lokale sind etwa gleich groß, sie liegen beide jeweils an einem Park und haben denselben Vermieter. Außerdem betreibt Anklam neben beiden Restaurants eine Betriebskantine, die rund 400 Essen für die Mitarbeiter des Energiekonzerns Wintershall zubereitet. Auch im Claas, das täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet ist, gibt es eine Mittagskarte mit zwölf wechselnden Gerichten.

## Lobster-Hotdog und Wiener Schnitzel

Die Gäste können aber auch schon mittags Gerichte aus der großen Karte mit rund 50 Positionen wählen. Der Schwerpunkt liegt auf Fisch und Meeresfrüchten. Serviert werden etwa ein Lobster-Hotdog mit Brioche, Amalfi-Mayonnaise, Avocado und Sweet Fries, ebenso wie Loup de Mer vom Grill mit Artischocken und Gremolata-Limettenbutter. Es gibt aber auch Fleischgerichte wie Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Dill-Gurken-Salat oder Rinderfiletspitzen Försterin mit Spaghettini, Pfifferlingen und Frühlingslauch. Hauptgerichte werden

ab 26 Euro aufgetischt. Der Durchschnittsbeton liegt nach Angaben von Anklam mittags bei 30 Euro und abends bei 75 Euro. Menüs werden im Claas nicht angeboten.

Seine Waren kauft Küchenchef Sandro Laatz zu 95 Prozent in der Region ein. Die durch die Inflation bedingten Preissteigerungen seien eine Herausforderung, berichtet Anklam. Mit Hilfe einer Mischkalkulation versucht er, seine Läden rentabel zu halten. „Man muss auch nicht immer alles vorrätig haben“, so der Patron. Stolz ist er auf den begehrten gläsernen Weinschrank im Eingangsbereich des Claas – mit Platz für mehr als 800 Flaschen. Etwa 250 Positionen stehen auf der Weinkarte.

Die 50 Quadratmeter große Showküche mit einem 20 Meter langem Küchentresen befindet sich mitten im Restaurant. Gegenüber der Küche liegt auf halber Deckenhöhe ein Zwischengeschoss, in dem die sanitären Anlagen und Aufenthaltsräume für die Mitarbeiter untergebracht sind. Eine aufwendige Deckenkonstruktion sorgt für eine angenehme Akustik im Restaurant.

## Die Chancen und Tücken der Hafencity

Ein Großteil der 142 Sitzplätze liegt hinter der hohen Fensterfront mit Blick auf den Lohsepark. Weitere Sitzplätze befinden sich in kleinen Nischen gegenüber der Showküche sowie im hinteren Teil des Lokals mit Blick auf den Innenhof. Dort können im Sommerhalbjahr bis zu 90 Gäste draußen sitzen, hinzu kommen weitere 18 Plätze vor dem Restaurant. Den Innenhof teilen sich die Restaurantgäste mit den Besuchern des Prototyp-Museums, einem der ältesten Gebäude in der Hafencity.

Der angesagte Stadtteil sorgt zwar einerseits für einen ständigen Zustrom von Touristen, zudem arbeiten rund 3000 Angestellte in den umliegenden Firmen. Andererseits stellt die besondere Hafencity-Verordnung strenge Anforderungen an Gastronomen. „Beispielsweise dürfen Mülleimer nur maximal 5 Minuten an der Straße stehen“, erzählt Anklam.

Im Restaurant Claas kümmern sich insgesamt 35 Mitarbeiter um die Gäste, darunter sind vier Auszubildende. Sorgen mit dem Fachkräftemangel hat Anklam bisher nicht: „Ich bekomme jeden Tag zwei Bewerbungen“, so Anklam, der selbst tagtäglich in seinen Restaurants Flage zeigt und mit anpackt – mal im Henriks, mal im Claas. „Ich weiß immer, wo ich mehr gebraucht werde.“

Helmut Heigert



## #KARRIEREBOOSTER

Auch 2025 zeichnen die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland und die ahgz wieder die Nachwuchsführungskraft des Jahres aus.

Wir suchen engagierte junge Talente, die sich durch herausragende Leistungen, Zielstrebigkeit und besonderes Führungsverständnis um die Branche verdient gemacht haben.

Bewirb Dich jetzt, und sag uns, warum Du den Deutschen Hotelnachwuchs-Preis verdient hast.



[www.hotelnachwuchspreis.de](http://www.hotelnachwuchspreis.de)

Bewerbungsschluss ist der 10. Januar 2025.

**JETZT BEWERBEN!**

Vielen Dank an unsere Exklusiv-Partner:

DIRS<sup>21</sup>

ECOLAB

hantermann

J.J. DARBOVEN  
SEIT 1866

METRO

prognos

CLAAS

### ERÖFFNET: November 2023

**GRÜNDER/BETREIBER:**

Claas-Henrik Anklam

**INVESTITION:** 3 Mio. Euro

**KÜCHENCHEF:**

Sandro Laatz

**RESTAURANTLEITER:**

Olaf Komske

**RESTAURANTTYP:**

Fine Dining

**KÜCHENSTIL:** moderne

internationale Küche

**PREISE:** Hauptgerichte

ab 26 Euro

**SITZPLÄTZE:** 142 innen,

108 außen

**DURCHSCHNITTSBON:**

30 Euro mittags,

75 Euro abends

**MITARBEITER:** 35

**KONTAKT:**

[www.claas-restaurant.cc](http://www.claas-restaurant.cc)