

Lokal neben Neuer Flora: So geht es im ehemaligen Breitengrad weiter

- Das Breitengrad an der Gefionstraße in Altona-Nord musste im Spätsommer wegen Insolvenz schließen.
- Seitdem stand die Immobilie leer, gab es auch keine Gastronomie für den benachbarten Bürgertreff.
- Nun ist ein neues Betreiber-Duo gefunden, das hier Hamburger Küche anbieten möchte.

Fast 30 Jahre lang bewirtete die Familie Silva im **Restaurant Breitengrad** neben dem Bürgertreff in **Altona-Nord** zahlreiche Gäste, darunter etliche Musicalfans der **Neuen Flora**. Doch [2025 war Schluss](#). Das Restaurant mit Leckereien aus Sri Lanka war wegen der Rückzahlung von Corona-Überbrückungshilfen in die **Insolvenz** geschlittert. Seit August stand die prägnante, halbrunde Immobilie an der Gefionstraße/Alsenstraße leer.

Nun aber rücken bald die Handwerker an. Ein neuer Betreiber ist gefunden. „Goat.kitchen will mit einem modernen Bar-, Dining- und Catering-Konzept an den Start gehen und damit den Standort bereichern“, teilt Stefanie Henniges, Sprecherin der Sprinkenhof GmbH, auf Abendblatt-Anfrage mit. Das städtische Unternehmen verwaltet die Immobilie, deren Restaurant-Betreiber traditionell auch den benachbarten Bürgertreff gastronomisch versorgen.

Ehemaliges Breitengrad: Goat.kitchen ist neuer Betreiber des Restaurants in Altona-Nord

Die Liste der Interessenten [für das Ex-Breitengrad war lang](#), etwa 200 Bewerber sollen es nach Abendblatt-Informationen gewesen sein. „Nach einem intensiven Auswahlprozess, in den der benachbarte Bürgertreff eng eingebunden wurde“, sei die Entscheidung Ende des Jahres gefallen, so die Sprinkenhof-Sprecherin. Inzwischen haben beide Seiten den Mietvertrag unterschrieben.



Marcel Hapke (l.) und Luke Leon Nennecke sind die neuen Betreiber im ehemaligen Restaurant Breitengrad in Altona-Nord. © FUNKE Foto Services | Roland Magunia

Jetzt können Marcel Hapke (35) und Luke Nennecke (27) loslegen. Die beiden gelernten Köche und Gründer des Catering-Unternehmens Goat.kitchen haben das Rennen gemacht – und viele Pläne. „Wir haben lange über das Konzept nachgedacht“, sagt Nennecke. Weil Altona-Nord ein diverser Stadtteil mit vielen unterschiedlichen Menschen sei, habe die Frage im Mittelpunkt gestanden, wie das Restaurant eine „Zugänglichkeit für alle“ haben kann. „Und es ging natürlich auch darum, was wir selbst cool finden“, sagt Marcel Hapke. Das Ergebnis der Überlegungen: „Es muss Hamburger Küche sein.“

Restaurant in Altona: Neue Betreiber setzen auf Hamburger Küche

Viel mehr mögen die beiden Gründer noch nicht verraten. Doch klar ist, dass das noch namenlose Restaurant vorerst donnerstags bis montags öffnen und zunächst ein Abendgeschäft anbieten wird – auch mit kleineren Gerichten zu „branchenüblichen Preisen“. Nach einer Anlaufphase könne es später mit Kaffee und Kuchen und dann auch mit einem Frühstücksangebot weitergehen, sagen die beiden Hamburger, die zudem die Veranstaltungen des Bürgertreffs B*Treff Altona-Nord und dort geplante externe Feiern im Saal bekochen werden.

Mit ihrem vor viereinhalb Jahren gegründeten Catering-Unternehmen haben sich die beiden jungen Männer eigentlich auf Fine-Fingerfood für Firmenevents oder Hochzeiten spezialisiert. Doch nach einem Pop-up-Laden 2023/24 am Neuen Pferdemarkt waren sie schon länger auf der Suche nach einem festen Gastro-Standort. Mit dem Ex-Breitengrad, das etwa 45 Innen- und 35 Außenplätze bietet, wird dieser Traum nun wahr.

Immobilien Hamburg: Das neue Restaurant soll im Frühjahr oder Sommer eröffnen

Allerdings haben die beiden Gründer bis zur Eröffnung im Frühjahr oder Sommer noch einiges zu tun. Die komplette Immobilie soll renoviert, umgebaut und neu gestaltet werden. „Wir werden etwa den Eingang an die Gartenseite verlegen“, sagt Luke Nennecke. Zuvor haben die Gäste das Restaurant meist an der linken Seite über die halbe Rotunde betreten. Dort soll aber künftig der Hauptraum des Restaurants sein – mit einer Sitzbankreihe an der Fensterseite.

Eine Innenarchitektin hilft bei der Gestaltung der Räume. Und auch der Garten soll in neuem Glanz erstrahlen. Geplant ist, die Büsche dort zurückzuschneiden und den Eingang auch hier ein Stück zu verlegen, sodass es einladender wirkt. Eine der größten Aufgaben wird aber womöglich etwas anderes sein: die Namensfindung. „Ein paarmal dachten wir schon: Das ist es“, sagt Marcel Hapke. Doch dann säten Freunde wieder Zweifel. Ein bisschen Zeit ist aber noch. Die neue Gastronomie wird wohl nicht vor Mai eröffnen.

Quelle: Hamburger Abendblatt vom 22.01.2026, Autorin: Christina Rückert

<https://www.abendblatt.de/hamburg/altona/article410921007/restaurant-hamburg-junges-duo-uebernimmt-lokal-neben-neuer-flora-das-sind-seine-plaene-1.html>