

HAMBURG

HANSEÄTISCH STEIF? IMMER SCHÖN LOCKER!

Wir lieben die großen Vorstellungen der Top-Köche! Natürlich nicht täglich. Dann wären sie alltäglich. Wir lieben ebenso Lokale, die als Bühnen, Treffpunkte und zweite Wohnzimmer fungieren. Schön, dass es in der angeblich spröden Hansestadt mehr und mehr davon gibt

TEXTE: ACHIM BECKER, DEBORAH GOTTLIEB, FOTOS: DENNIS WILLIAMSON

„River Grill“: special cuts mit Gemüse aus der Region



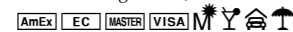
ELBE

Die Säulen sehen aus, als hätte der Designer Paul Smith ihnen bunte Ringelstrümpfe angezogen, unter der Decke vor der Fensterfront zur Elbe hängt ein überdimensionales Stiergehörn, im gläsernen Reifeschrank neben der Küche wird *dry-aged beef* eindrucksvoll in Szene gesetzt. Ganz klar: „Die Bank“-Macher Dirk von Haefen wollte in Christian Rachs ehemaliges „Tafelhaus“ keine steife Gourmetküche einpflanzen. Hamburgs neuer Hotspot soll der **1 River Grill** werden, das hat die opulente Promi-Party zur Eröffnung unmissverständlich deutlich gemacht. Und es geht hier vor allem um eines – um Fleischbeschau. Genauer gesagt um US-Prime Beef, Wagyu Kobe Style Beef von Dan Morgan aus Nebraska und Irish Hereford. Außerdem sind Keulen vom dänischen Knutenlunder Weidelamm, Steinbutt-Steaks und kanadischer Hummer im Grill-Programm.

Das Küchenteam um Leonhard Bader (Ex-„Süllberg“) gibt sich nicht mit Kleinkram ab, darum werden die Porterhouse-Steaks (600 Gramm) erst nach der Bestellung abgeschlagen. Sie erfordern gesunden Appetit – und eine Vorliebe für gereiftes Fleisch: Es ist schmackhaft, aber sehr mürbe. Das Biogemüse aus dem Alten Land als Beilage war knackig frisch, die Cajun-Wedges gerieten etwas trocken. Alternativen nach gängigen Vorspeisen wie *tataki* (ganz kurz angebratene, fast rohe Scheiben) vom Big-Eye-Thunfisch und *hamachi* (Gelbschwanzmakrele) mit Jalapeño-Salsa, Buchenpilzen und *yuzu-Vinaigrette* sind Bouillabaisse-Risotto, bretonische Rotbarbe aus dem Ofen oder gefüllter Ochsenschwanz mit Périgord-Trüffelsauce, karamellisierten Kopfsalatherzen und Petersilienwurzelflan.

Auf der Weinkarte mit 90 Positionen steht von allem und für jeden etwas, der junge Service ist schon gut eingespielt. Und noch etwas stellen wir mit Freude fest: Die praktischen „Tafelhaus“-Drehstühle sind erhalten geblieben. Sollte es also drinnen mal nichts zu gucken geben, dann drehen wir uns einfach um und genießen das Elb-Panorama. Da glitzert es auf jeden Fall.

* OT Neumühlen, Neumühlen 17, Tel. 040-60 08 09 90, www.river-grill.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 24-92



Der Newcomer befindet sich übrigens in guter Gesellschaft: Stadteinwärts in Richtung Landungsbrücken folgt gleich das „Au Quai“ (www.au-quai.com), wie der „River Grill“ in einem modernen Büro-Glasquader untergebracht. Die Aussicht ist auch hier wunderbar, das Ambiente angenehm klar und modern, und die regional-mediterrane Küche hat in letzter Zeit wieder zugelegt. Bouillabaisse oder Kabeljau mit Rote-Bete-Kartoffeln werden schnörkellos zubereitet und serviert.

Weiterhin zu empfehlen ist auch das stets rummelige, weil gut besuchte „Henssler Henssler“ (www.hensslerhenssler.de), das zwar auf der falschen Seite der Großen Elbstraße steht, ohne Hafeblick in einem ehemaligen Lagerschuppen, aber Fernsehkoch Steffen Henssler macht den Standortnachteil mit seiner schmackhaften Pazifikküche mehr als wett.



„I Vigneri“: quer durch Italien nahe bei Rathaus und Börse

CITY

Shopper und Büromenschen freuen sich über den Neuzugang **2 I Vigneri** im Bermudadreieck zwischen Rathaus und Speicherstadt – mit „Cölln's“ (www.coellnsrestaurant.de), „Café Paris“ (www.cafeparis.net) und „Plat du Jour“ (www.leplatdujour.de). Eine wohlthuend moderne Osteria mit großen Panoramafenstern, schicken Brautönen und einer Küche, die einen kulinarischen Streifzug durch die italienischen Regionen von Sizilien bis Piemont unternimmt. Es gibt Klassiker und Spezialitäten von Antipasti mit Carpaccio vom Mittelmeer-Thunfisch über Pasta *all'amatriciana*, Risotto, sehr gute *tagliata* (Roastbeef) vom Fassone-Rind bis zum Wolfsbarsch in Salzkruste. Auf der Tageskarte stehen piemontesische *ravioli del plin* (kleine Fleischravioli) mit Fonduta (Käsesauce mit Fontina, weiße Trüffel) oder tadellose Kalbsleber mit Salbei. Die Weinkarte ist nicht so umfangreich wie im Winterhuder „Gallo Nero“, zu dem der City-Neuling gehört, listet aber namhafte Italiener.

3 **Innenstadt, Große Bäckerstraße 13, Tel. 040-38 67 08 50, www.ivigneri.de, So geschl., Hauptgerichte € 19-27**



Die Ziffern **1** bis **6** beziehen sich auf die Karte auf Seite 37



„Byntze 1318“: Weinlounge in Rot und Gold an der Außenalster

Wer danach ein lauschiges Plätzchen für den Absacker sucht, fährt an die Außenalster und macht Halt in der neuen Schwesterlocation von „I Vigneri“ und „Gallo Nero“ am Schwanenwik: Im Souterrain des Hotels „Alsterblick“ hat die Weinbar und Lounge mit dem sperrigen Namen **3 Byntze 1318** eröffnet. So hieß Binz auf Rügen, als es im genannten Jahr erstmals erwähnt wurde – ein Tribut an die Lounge im dortigen Hotel „Vier Jahreszeiten“, zu dem wiederum das „Alsterblick“ gehört. Rote Wände und rohes Mauerwerk, alte Kachelöfen und ein moderner Gaskamin, Blattgold an den Decken und goldene Designerlampen in mehreren gemütlich-intimen Bereichen nehmen den Gast schnell für die neue Einkehr ein. Donnerstags gibt es Live-Jazz *after work*. Und spätestens nach der dritten Bestellung aus der italienischen Karte, die 34 Weine glasweise listet, kommt „Byntze“ sowieso nicht mehr fehlerfrei über unsere Lippen.

OT Uhlenhorst, Im Hotel „Alsterblick“, Schwanenwik 30, Tel. 040-22 94 8981, www.byntze.de, Mo-Sa ab 17 Uhr, So geschl.



HAFENCITY & SPEICHERSTADT

Zwischen den Neubauten im Vorzeigequartier am Hafen entwickeln sich langsam Ansätze urbanen Lebens. Die Pioniere, die hier Wohnungen bezogen haben, werden nun von Edeka, Rossmann und einer Apotheke versorgt. Auf die Besucher, die jedes Wochenende ins Viertel fluten, warten mittlerweile viele Rastplätze. Zu den ersten gehörten „Carls Brasserie“ an der ewigen Elbphilharmonie-Baustelle, ein Ableger des „Jacobs“, und das „Sala Thai“ für Fernost-Fans. Höhere Ansprüche möchte das „Wandrahm“ erfüllen, unten Bar, oben Restaurant, aber Wunsch und Wirklichkeit klaffen seit Beginn auseinander.

Wohlthuend unprätentiös bei allem modernen Chic ist das Restaurant im neuen Designhotel „25Hours Hafencity“. Unter dem modischen Namen **4 Heimat** werden hier die einfachen guten Dinge serviert wie ein riesiger Burger vom „Freesisch Rind“, Wiener Schnitzel und „gerösteter“ Kabeljau in dezent scharfer Senfsaatsauce – in der offenen Küche handwerklich sauber zu fairen Preisen zubereitet. Man sitzt an Bistrotischen unter frei liegenden Röhren an der Decke und blickt über

eine Brache zur Elbe – noch. Hier wird binnen der nächsten anderthalb Jahre ein Einkaufszentrum hochgezogen.

5 **OT Hafencity, im „25hours Hotel“, Überseeallee 5, Tel. 040-257 77 70, www.25hours-hotels.com/hafencity, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 8-24**

Jüngst hat hier auch eine große Filiale von **5 La Baracca** aufgemacht. Spezialität: Bestellung über ein iPad, das in einer Spalte in der Tischmitte versenkt ist – die Zeit, die der Kellner mit dem Erklären dieser Prozedur vertut, würde reichen, um Bestellungen von fünf Tischen konventionell an die Köche zu bringen. Was die zubereiten, lohnt das Gewese drumherum ohnehin nicht. Wenn's wenigstens einen Apple-Kuchen gäbe! Immerhin, der Oktopussalat ist frisch und beherzt gewürzt. Vor oder nach dem Essen kann man sich massieren lassen, diskret in der Kaminecke hinten, fünf Minuten für fünf Euro.

* OT Hafencity, Am Sandtorkai 44, Tel. 040-284 67 37 33, www.labaracca.eu, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 7-17



Das beste Lokal der Gegend ist das **6 Vlet** in der Speicherstadt vis-à-vis der Hafencity. Ganz neu ist es nicht, aber es hat eine Weile gedauert, bis Küchenchef Thomas Sampl zu Hochform aufgelaufen ist. So wie das Interieur im ehemaligen Speicher mit rohem Backstein, Betondecken und schickem Design, etwa einer von innen beleuchteten grünen Glas-Bar, verbindet seine Küche Hamburger Historie und Moderne auf kreative Weise. Sampl kennt seine Lieferanten, verwendet beste Produkte aus der Region und macht daraus innovative Gerichte, die er auch mal „Küstennebel“ nennt (Flusskrebse, falsche Kiebitzeier, Sternanissauce, Seespargel und Knollenziest). Es gibt „nord-deutsche Maultaschen“ mit Bremer Scheerkohl, eingemachtem

„Vlet“: Chefkoch Thomas Sampl hat seinen Stil gefunden



Trüffel, pochiertem Ei, geröstetem Porree und Frischkäse vom „Hof Kruse“ in Rellingen, eine „wilde“ Roulade aus geschmortem Hirsch, confiertem Schweinebauch und „saurem“ Rehrücken mit rotem Filderkraut, Holunderbeeren und Dithmarscher Mehlbeutel oder geräucherten Steinlachs (Maräne) mit Meerrettichschaum, eingelegten Gurken und Zitrusfrucht.

Dazu empfiehlt der sehr nette und völlig unaufgesetzte Service gern deutsche Weine oder auch ein neues Manufaktur-Bier. So schmeckt uns Hamburg!

FR **OT Speicherstadt, Am Sandtorkai 23/24,**
Tel. 040-33 47 53 75 11, www.vlet.de, Sa mittag, So geschl.,
Hauptgerichte € 16-28 **AmEx** **EC** **Master** **Visa** **M** **T**



„Bullerei“: Tim Mälzer's Bühne mit Multikulti-Faktor

SCHANZENVIERTEL

Wenn das Schanzenviertel zwischen Messegelände und St. Pauli mal nicht zum Gegenstand bundesweiter Berichterstattung über autonome Randalen wird, dann ist es ein sehr lebendiges multikulturelles Stadtquartier mit originellen Boutiquen, Hinterhofateliers, Restaurants und Kneipen. Gastronomischer Platzhirsch ist hier Tim Mälzer mit seiner **7 Bullerei**. In der ehemaligen Viehhalle des Schlachthofs ist die Stimmung stets heiter und gelassen. Das liegt nicht nur am Service, sondern auch an den Gästen, die das, was hier auf den Tisch kommt, nicht ernst nehmen, als die Köche es tun. Eine sichere Bank ist das *beef tartare*, und die geschmorte Ochsenbacke mit Gnocchi stellt Freunde deftiger Küche in trendiger Umgebung zuverlässig zufrieden.

*** OT St. Pauli, Lagerstr. 34b, Tel. 040-33 44 21 10,**
www.bullerei.com, nur Abendessen, Hauptgerichte € 14-28
AmEx **Diners** **EC** **Master** **Visa** **M** **T**

Ein paar Schritte entfernt, gegenüber der bekannten „Schlachterbörse“, wo man ohne Reservierung fast nie einen Tisch bekommt, weil eine große Fangemeinde die saftigen Steaks und die butterartigen Nieren in Senfsauce schätzt, war früher das „Artisan“. Heute heißt es **8 Lokal 1** und wird von ehemaligen Mitarbeitern zweier Fernsehgrößen geführt: Robert Wullkopf war viele Jahre Christians Rachs rechte Hand, Hagen Schäfer die von Tim Mälzer. In den kleinen Räumen mit niedriger Decke sind die Holztischchen eng gestellt. Da lassen sich weder Beziehungs-

FOTO: J. C. BRETTSCHEIDER



„Lokal 1“: Robert Wullkopf (l.) und Hagen Schäfer kochen so lässig-entspannt wie geschmackvoll, etwa gegrillten Pulpo mit Nusskuchen oder gerolltes Biohuhn mit Gemüsesud und Oliven



kisten auspacken noch Geschäftsbeziehungen anbahnen. Stattdessen kann man sich mit dem Nebentisch über den knusprigen, fast durchsichtigen Strudelteig austauschen, in den durchgedrehtes Gänsefleisch zur Zigarre gerollt wurde. Die war einer von drei Bestandteilen der Vorspeise.

Geboten wird nur ein fünfgängiges Menü, zwei Alternativen gibt es zum Hauptgang. Statt der Wildschwein-Variation hätten wir Kabeljau unter der Salzkruste oder Hochrippe wählen können (allerdings beides ab mindestens zwei Personen). Die Produktqualität ist so untadelig wie die Zubereitung. Auch etwas Simples wie eine Rote-Bete-Mousse mit Meerrettichschaum erwies sich als Ausbund von Geschmack. In der Anfangsphase war der Publikumszuspruch noch spärlich. Dieser Küche wünschen wir mehr Aufmerksamkeit!

FR **OT Sternschanze, Kampstr. 27, Tel. 49 22 22 66,**
www.lokal1.com, So, Mo geschl., nur Menü, ab 2 Gänge € 26
EC **Master** **Visa** **M** **T**

EPPENDORF

Populärste Gastgeberin im Viertel der prächtigen Gründerzeit-Miethäuser und ihrer kultur- oder medienschaffenden Bewohner ist **9 Cornelia Poletto**. Mit dem Bistro (inklusive Feinkosthandel), das ihren Namen trägt, hat sie einen Treffpunkt geschaffen, der zu fast jeder Tageszeit gut frequentiert ist. Die animierten Gespräche lappen über die eng gestellten Tische, und das halbe Brathähnchen ist zumindest gefühlt tatsächlich das beste der Stadt.

FR **OT Eppendorf, Eppendorfer Landstr. 80,**
Tel. 040-480 21 59, www.cornelia-poletto.de, So geschl.,
Hauptgerichte € 20-49 **EC** **M** **T**

Ein Stück weiter an der Eppendorfer Landstraße leuchtet ein zweites Mal der Name „Poletto“: über der Weinbar, die Cornelias Ex-Ehemann Remigio mit seinem Kollegen Luigi Francia betreibt (www.poletto-winebar.de). Auf die sind nicht wenige Anwohner echt sauer, weil ihr Laden so gefragt ist, dass sie abends keine Chance mehr haben, ihr Auto legal an der Straße zu parken. In der Bar macht es ein spezielles Verschlussystem möglich, auch edle Weine glasweise auszuschenken, die Bistrogänge dazu sind delikat und ihren selbstbewussten Preis wert.

Noch ein paar Häuser weiter hat der Alpentrend wieder zuge schlagen. Zur Winterhütte auf der Terrasse des „Süllberg“-Hotels und zur „Kaminstube“ in „Stock's Restaurant“ gesellt sich nun der **10 Wilde Kaiser** am Isebekkanal. Gemütlich ist das Ambiente im Restaurant zu ebener Erde mit naturfarbenen Wänden und massiven Holztischen; dekorative Silberkandelaber geben warmes Licht, von großen Fotos gucken Hirsch und Kuh. Cooler gibt sich das „Stüberl“ im Souterrain knapp über dem Kanal mit zotteliger Barhocker-Bespannung und einem großen Flat-Screen, auf dem man am Wochenende HSV gucken kann.

„In Österreich und im gesamten Alpenraum wird für den Gaumen gekocht und aufgetischt, nicht für den schönen Schein“, steht auf der Speisekarte. Eine durchaus richtige Be-



Cornelia Poletto: immer gute Stimmung bei der Fernsehköchin

hauptung, die man in den einschlägigen Hamburger In-Vierteln auch mal laut aussprechen kann, wenn man sich selbst dran hält. Ein paar Tage nach der Eröffnung tat es die Küche noch nicht – die Kaspessknödel sahen unschön aus und schmeckten leider auch so; der gute Marillenbrand, als österreichische Spezialität serviert, kam aus Bayern (Lantenhammer Brennerei, Hausham am Schliersee). Immerhin, die Tafelspitzsülze samt Salat hielt das Versprechen. Vielleicht klappt's ja noch mit den Hauptgängen, und wir können wenigstens ein Sternchen als Bewertung spendieren. Noch reicht es dafür nicht, aber so schnell lassen sich Hanseaten ihre neue Liebe zu den Alpen nicht vermiesen.

FR **OT Hoheluft-Ost, Klosterallee 100,**
Tel. 040-46 77 78 68, www.wilder-kaiser.co, kein Ruhetag,
Hauptgerichte € 13-29 **EC** **Master** **Visa** **M** **T**



Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 119