

Tschebull: alpines Stylepaket an der Mönckebergstraße

Von Marlies Fischer



Das Ehepaar betreibt das bestbesuchte österreichische Restaurant in Hamburg – Almhütte auf der Toilette inklusive.

Hamburg. Mönckebergstraße am Mittag. Auf Hamburgs Einkaufsstraße ist viel los. Busse und Radfahrer auf der Fahrbahn, Passanten und Bummler vor den Geschäften und Kaufhäusern. Hunger? Natürlich gibt es die stadtbekannt Bratwurst, aber nur im Stehen und Vorbeigehen. Gepflegt speisen? Dann ab in den ersten Stock vom Levantehaus und sich niederlassen im Tschebull.

Yvonne und Alexander Tschebull betrachten zufrieden das freundliche Gewusel in ihrem Restaurant. "Wir freuen uns über den großen Zuspruch", sagt die 47-Jährige. Und ihr drei Jahre älterer Mann nennt das Motto: "Moderne alpine Küche in einem österreichischen Designlokal in einer Großstadt."

Alexander Tschebull stammt aus Kärnten, seine Frau aus Bayern. Auf Sylt bei Jörg Müller lernten sie sich vor 26 Jahren kennen, er arbeitete in der Küche, sie im Restaurantservice. Es folgten Stationen in Dresden, Leipzig und Frankfurt und in Hamburg, zum Beispiel im Wattkorn und von 1999 an zehn Jahre lang als Betreiber des Restaurants Allegria in der Winterhuder Komödie. Dann erfüllte sich das Ehepaar einen Traum und eröffnete das eigene Restaurant in der Innenstadt. Gut 150 Plätze auf 600 Quadratmetern, der Familienname als Marke.

Und das Konzept vom alpinen Chic geht auf. Wer nicht draußen vor dem Lokal sitzen und das Treiben im Levantehaus beobachten möchte, nimmt gleich an einem der Hochtische vor dem Rundumblick in 3-D auf die Lechtaler Alpen Platz. Die Glaswände schmücken österreichische Worte wie Karfiol für Blumenkohl, Kren für Meerrettich und Ribisl für Johannisbeeren. Dahinter befindet sich die Weinlounge.

Je weiter man ins Lokal, das als Restaurant, Beisl (Gasthaus) und Bar firmiert, hineinkommt, desto wertiger wird die Ausstattung. Fliesen mit Edelweißrelief und massives Lärchenholz am Tresen, Kuhglocken, Geweihe und Fische finden sich als traditionelle und doch moderne Accessoires.

An den Tischen stehen braune Lederstühle mit Armlehnen, auf den Tischen liegen weiße Decken und karierte Servietten mit dem eingewebten Restaurantnamen. Dazu Gläser und Besteck sowie Beistellteller mit dem Familienwappen und kleinen blauen Blumen, die Teller wurden extra für das Tschebull angefertigt. Vor den großen Fenstern, die den Blick auf die quirlige Straße freigeben, stehen große Lampen und hängen Vorhänge aus Leinen. "Wir wollten Tradition mit modernen Stilelementen verbinden", sagt Alexander Tschebull. Bis hin zum Örtchen: Dort wird das Gefühl vollkommen, in den Bergen zu wandern und auf einer gemütlichen Almhütte Einkehr zu halten. Dafür sorgt das große Bild einer Wiese bei Ehrwald im Zugspitzgebiet auf Tiroler Seite.



Waller mit Senf und Petersilie gebraten auf Kohlrabi, Erbsen und Blattlkräpfen
Foto: Marcelo Hernandez / HA

Den Gästen gefällt das alpine Stylepaket. Mittags und abends ist das Restaurant gut gebucht, Reservierung ist angebracht. Geschäftsleute und Touristen, Stadtbummeler und Freundinnen-Runde, bekannte Hamburger oder einfach nur Genießer kommen zum Essen und lassen sich vom freundlichen Service in den karierten Hemden aus der Luis-Trenker-Kollektion umsorgen.

Und was auf den Tisch kommt, ist laut den Chefs "alles von bester Qualität": Kalbsfrikadellen und Rindsgulasch, Tafelspitz und Wiener Schnitzel, Heilbutt und Seesaibling, Hirschrücken und Schlutzkräpfen, Kaiserschmarrn und Apfelstrudel. "Das Produkt soll für sich stehen und das bei einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis", so Yvonne Tschebull. Bodenständig, elegant und Alpenküche mit Pfiff.

So überzeugen die marinierte Avocado mit gebackenen weißen Zwiebeln, Radieschen und Kresse von der Tageskarte genauso wie der Süßwasserfisch Waller mit Senf und Petersilie gebraten, der am Abend angeboten wird. Es gibt ein Fünf-Gänge-Menü mit und ohne Weinbegleitung sowie einen abwechslungsreichen Mittagstisch.

Laut Alexander Tschebull ändern sich Tages- und Abendkarte etwa sechsmal im Jahr, "aber Klassiker wie Wiener Schnitzel oder Kaiserschmarrn bleiben immer". Schließlich komme ein Gast jede Woche und bestelle Tafelspitz. Viele Produkte wie Wein, Säfte, Obstbrände, Essig und Öle kommen aus Österreich, Fleisch und Fisch aus Norddeutschland.

Um die 100 Positionen umfasst die Weinkarte, die meisten Tropfen kommen aus der Heimat des Chefs, aber auch aus Deutschland, Frankreich und Italien. Die günstigste Flasche gibt es für 25, 50 Euro, die offenen Weine beginnen bei 3,60 Euro für 0,1 Liter.

49 Angestellte in Küche, Service und Büro beschäftigen die Tschebulla. "Viele Mitarbeiter sind schon lange bei uns", sagt Chefin Yvonne. "So ein Team muss wie Zahnräder funktionieren, das klappt bei uns sehr gut." Sonntags hat das Ehepaar mehr Zeit für die beiden Söhne, neun und elf Jahre alt. Dann gehen sie gemeinsam zum Italiener oder Sushi essen. Österreich ist erst am Montag wieder angesagt.

<http://www.abendblatt.de/hamburg/article207656735/Tschebull-alpines-Stylepaket-an-der-Moenckebergstrasse.html>