

# Salzburger Nockerl in Hamburg

**Moosburg/Hamburg** – Es ist ein ganz normaler Mittwochabend Ende März in Hamburg. Was heißt normal: Es ist der erste Frühlingstag, der die Hanseaten in die Straßencafés treibt. Nach einem Bummel auf der Flaniermeile in der Mönckebergstraße geht es ins Levantenhaus. Dort befindet sich seit Januar 2009 im ersten Stock das Restaurant Tschebull, genannt nach dem österreichischen Küchenchef und Besitzer Alexander. Dessen Frau Yvonne, eine geborene Stengl, hat ihre Wurzeln in Moosburg.

Einen Namen machte sich das Ehepaar in der Hansestadt bereits mit dem „Allegría“ im Winterhuder Fährhaus, das es von 1999 bis 2009 führte. Nun also das Tschebull, „Restaurant, Beisl, Bar“. Eine österreichische Wirtschaft in Hamburgs Innenstadt, ein großes Experiment. Was viele, auch Kenner der Branche, im Vorfeld unkten, dass dort abends nach Geschäftsschluss nur tote Hose ist, hat sich nicht bewahrheitet. Im Gegenteil: An sechs Tagen pro Woche ist das Tschebull immer voll, und zwar mittags wie abends.

Während ihr Mann Alexander als Maitre in der Küche im Einsatz ist, fungiert Yvonne Tschebull als Restaurantleiterin. Nicht mehr im Teenager-Strohblond wie zu Moosburger Zeiten, sondern im ruhigen Brünett empfängt sie, in Jeans und einem Janker im modernen Husarenstil, ihre Gäste. Mit viel Liebe, Phantasie und Details der alpenländischen Heimat wurde das Lokal mit 130 Sitzplätzen aufwändig umgestaltet, wobei jeder Raum eine Besonderheit birgt: Alpen- oder Edelweißpanorama, eine Lounge, deren Decke voller Kuhglocken hängt, und ein Beisl-Bereich, wo Felle vor einem Kaminfeuer den Rücken wärmen, und man sich niederlassen kann, auch wenn man gar nichts essen möchte.



Im modernen Husarenstil hat sie Hamburg geentert: Yvonne Tschebull aus Moosburg leitet mit ihrem Mann Alexander ein erfolgreiches Restaurant im Stadtzentrum. FOTO: CONRAD

Das allerdings wäre ein Fehler, denn die Küche ist hervorragend. „Es ist eine moderne Art, österreichisch

zu essen“, erklärt Yvonne Tschebull. „Mit dem Thema Österreich wird gespielt.“ Als Restaurantleiterin ist die 42-Jährige vornehmlich für die Gästereservierungen zu

ständig, bespricht mit dem Küchenchef die Speisekarte und ordert die Weine. Österreichische Gastronomie mitten in Hamburg, alpenländisches Flair an der

ständig, bespricht mit dem Küchenchef die Speisekarte und ordert die Weine.

Österreichische Gastronomie mitten in Hamburg, alpenländisches Flair an der

Waterkant – passt das zusammen, funktioniert das? „Die Gastronomie ist heutzutage vor allem zum Abendessen das Wohnzimmer der Gesellschaft, und zwar für alle Schichten“, sagt die gebürtige Moosburgerin. Aber eigentlich braucht sie die Antwort nicht zu geben. Das tun die Gäste. Es gibt nur wenige Tische, die nicht reserviert sind, aber Platz gibt es auch für Kurzentschlossene. So wie das ältere Ehepaar aus Aberdeen (Schottland). Für eine Woche sind sie in Hamburg und haben sich sofort in das Lokal verliebt. An diesem Mittwoch sind sie zum zweiten Mal da für einen Tafelspitz und ein Wiener Schnitzel. Als süßen Abschluss gibt es Salzburger Nockerl.

So sehr Yvonne Tschebull, Mutter zweier Söhne, in ihrem Job als Restaurantleiterin aufgeht – das Kochen hat Yvonne Tschebull nie interessiert. Damit schlägt sie aus der Reihe: Anton, einer ihrer beiden Brüder, ist seit Anfang des Jahres Küchenchef im Kempinski am Airport. Und ihre Eltern Elfriede und Wolfhard Stengl bekochten viele Jahre lang die Gäste der Stadthalle Moosburg oder leiteten die Tennisstuben. Ein oder zweimal im Jahr, wenn die Familie zusammenkommt, redet man auch über die Gastronomie in Moosburg. „Ein Erlebniswirthaus, eines mit Ambiente, wo aber auch die gastronomische Leistung stimmt, das wär's.“ Und immer wieder fällt dann der Blick auf das ehemalige Hotel Bauer, wo auch Wolfhard Stengl gekocht hat. Aber für die beiden Südlichter sind das nur kurzzeitige Tagträumerien. Sie fühlen sich in der Hansestadt wohl, und niemand zweifelt an Yvonne Tschebulls Worten, wenn sie versichert: „Wir sind angekommen in Hamburg.“

MARGIT CONRAD