

Januar 2009

PRINZ

Restaurantfinder

Das "Allegria" in Winterhude gibt es nicht mehr. Stattdessen sorgen Yvonne und Alexander Tschbull nun im Levantehaus mit österreichischer Esskultur für Freude.

Ein Gipfelpanorama als Wanddekoration, 50 Kuhglocken und ein riesiger Edelweißprint als Deckenschmuck, viel naturbelassenes Holz: In seinem neuen Restaurant (ehemals "Allegria" in Winterhude) interpretiert das österreichische Gastronomienpaar Yvonne und Alexander Tschbull alpine Gasthausklischees unaufdringlich und gelungen elegant - so haben die beiden es den Hanseaten recht gemacht. Beim Blick in die Speisekarte freuen wir uns über die Schmankerlsparte. Was aber ist "Speckluft" und "Speckschaum"? Serviert Alexander Tschbull etwa nur heiße Luft? Ganz und gar nicht, denn hier kommt auch Solides modern übersetzt auf den Tisch. Der marinierte Tafelspitz mit Meerrettichradieschen und Gemüsevinaigrette zum Beispiel, oder das ebenso köstliche Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelpüree, Rahmpilzen und knusprigen Zwiebeln (9,90 Euro), das namentlich wie qualitativ sehr weit von der Imbissbulette entfernt ist. Und die erwähnten Schäume? Sind kleine Träume und nur kulinarische Verspieltheit an einem zarten Zander auf Paprikakraut (13,50 Euro) und einer fein gebratenen Jakobsmuschel mit samtigem Kicherbsenpüree (13,50 Euro). An der Weinkarte werden Kenner dank der gut ausgesuchten Winzer ihre Freude haben - und Laien wegen der guten Erläuterungen. "Tradition ist die Weitergabe des Feuers, nicht die Anbetung der Asche": Gustav Mahlers Satz zielt die Speisekarte nicht von ungefähr. Die Tschbulls haben ihn sich zur Maxime gemacht. Und vom ersten Tag an perfekt umgesetzt.