

dicht, es ist eng und laut. Um 19 Uhr an einem Dienstagabend ist schon kaum mehr ein Platz frei. Wer noch nie hier war, dem erschließt sich der Charme nicht auf Anhieb – oder warum man von Abenden im „Vienna“ stets mit leuchtenden Augen erzählt. Meine erste Kostprobe an diesem Abend ist Matjestatar auf Avocado: Auf einmal scheint sich die Lautstärke zu drosseln, die Mundwinkel gehen nach oben – als wenn sich im Theater ein Vorhang hebt und das Gemurmel im Saal abebbt. Als Hauptgericht wird Bœuf Bourguignon aufgetragen: Im Grunde kein besonders raffiniertes Schmorgericht, das hier aber so liebevoll und geschmackvoll zubereitet wird, als sei es das Leibgericht des Kochs. Überhaupt steckt das Restaurant voller Überzeugung und erarbeiteter Selbstbewusstsein. Ein bisschen muss sich der Gast hier nach dem Gastgeber richten – dass der Service dennoch freundlich und untadelig ist, erleichtert das immens. Auch die Tischnachbarn, die man zuvor als empfindlich nah am eigenen Ellbogenraum wahrnahm, tragen inzwischen zur Belustigung bei und kommentieren amüsiert meine Überforderung mit dem üppigen Nachtisch aus Waldbeeren und Mascarponecreme. Irgendwie sitzen hier alle in einem Boot – von dem man gar nicht möchte, dass es irgendwann wieder anlegt. Wenn man mit dem Begriff nicht billige Schauwerte verbände, müsste man sagen: Im „Vienna“ gibt's Erlebnisgastronomie – ohne Spezialeffekte, aber mit bleibenden Eindrücken.

► **VIS B3** Fettstr. 2, Eimsbüttel, Tel. 439 91 82, Di-So 19-23 Uhr, HG 10-18 Euro, EC, U2 Christuskirche, vienna-hamburg.de

03 Gutsküche

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

NEU Nebel zieht durch die Straßen, als ich aufs Land fahre. Durch dichtes, nasses Grau funzeln mir die Scheinwerfer den Weg, bis kurz hinter der Stadtgrenze ein gläserner Hofladen erstrahlt: Gut Wulfsfelde, Ziel erreicht. „Hier auf dem Biohof habe ich für meine Nichten und Neffen einmal Obst und Gemüse gekauft – und bin backen geblieben“, erzählt der

31-jährige Matthias Gfrörer. Zusammen mit seiner Frau Rebecca, 35, bildet er das Pächterpaar der „Gutsküche“. Draußen wabert der Nebel, drinnen ist alles klar, hell und freundlich. Moderner Landhaus-Look. Über der offenen Küche, Herz und Blickfang des Lokals, stehen mit Kreide die Tagesgerichte auf einer Tafel. Pastinakencremesuppe gibt es heute vorweg (wunderbar würzig), Vanillebuchteln mit Kokoseis und Passionsfrüchten zum Schluss (ein süßes Gedicht). Die Rüben liegen schon wohlgedrapiert auf dem Küchentresen, ebenso die knallgelben Früchte. Schnuppern erlaubt. „Bei uns tickt die saisonale Uhr“, sagt Gfrörer. Salate und Gemüse kommen teilweise direkt vom Gut Wulfsfelde. Wildfleisch bezieht das Paar oft aus dem nahen Duvenstedter Brook. Bis auf einige Weine und das Wild, für das es naturgemäß kein Biosiegel gibt, sind alle verwendeten Lebensmittel von den Kräutern bis zum Käse Biozertifiziert und schmecken so frisch, wie sie aussehen. So auch mein Hauptgang: knackiger Fenchel und samtiges Blumenkohlpuree zu zarter Eismeerforelle – nachhaltig gefischt natürlich.

► **VIS PIS** Wulfsfelder Damm 15, Wohltorf, Tel. 6441 9441, Di-Sa 12-24, So 12-22 Uhr, HG 20-30 Euro, Bus 478 Gut Wulfsfelde, gutskueche.de

04 Rexrodt

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Wir sind ein bisschen früh fürs Kerzenscheindinner, darum ist das „Rexrodt“ noch übersichtlich gefüllt, als wir unsere Plätze einnehmen. Irgendetwas stört meine Begleiterin. „Jetzt weiß ich's!“, schießt es auf einmal aus ihr heraus, „es läuft gar keine Musik.“ Richtig. Aber welche wollte man hier auch spielen? Leisen Barblues? Klassik? Ragtime? Das „Rexrodt“ ist auf wunderbare Art altmodisch, mit gekachelten Wänden und kleinen, geradezu bescheidenen Tischen. Wenn man es denn einordnen wollte, könnte man sich auch in einem französischen Bistro Anfang des Zwanzigsten Jahrhunderts wähen. Man hat aber auch wenig Probleme, sich Hamburg

2010 vorzustellen – auch dank des allürenfreien, schnellen Service. Die mit Ricotta gefüllte, gebackene Zucchini-Blüte ist ein unaufdringlicher Appetizer, nicht mehr als eine verhaltene Andeutung von Niels-Ove Nielsens Kochkunst. Das Steak vom Charolais-Rind kommt zwar mit einer Vielzahl an Randgeschehen (Gartenkräuter-Olivencruste, gebratene Pfifferlinge, Dijonsenf-Béarnaise) – als würde der Koch dem Spitzfleisch nicht vertrauen. Doch wahre Meisterschaft zeigt sich wohl im Jonglieren mit vielen Aromen: Alles passt zusammen, nichts bleibt übrig. Auch nicht von dem hervorragenden Tempranillo, den wir einmal nachbestellen. Inzwischen ist das Restaurant gut gefüllt. Deutlich lauter ist es nicht geworden. Die Stimmung ist geradezu andächtig – als könnte der Küchenzauber verfliegen, wenn bei Tisch zu laut geklappert wird.

► **VIS E3** Papenhuder Str. 35, Uhlenhorst, Tel. 229 71 98, Mo-Fr 12-15/Mo-Sa ab 18.30 Uhr, HG 10-21 Euro, EC, Bus 6 Mundsburger Brücke, restaurant-rexrodt.de

05 Tschebull

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Als der Kellner uns an unseren Platz führt, erkenne ich am Nebentisch ein bekanntes Paar. Nach der Begrüßung raunt mir der Ober zu: „Dort drüben habe ich auch noch einen Tisch frei“, geradezu rührend um einen privaten Abend besorgt – wenn auch nicht klar ist, für wen. Wir bleiben natürlich und sind ohnehin erst einmal in die Karte vertieft. Der Wein des Tages entpuppt sich auf Nachfrage als Blauer Zweigelt und auf der Zunge als wunderbar reich und fruchtig. Zur Vorspeise bemühen wir uns, die kleinen Portionen der raffinierten Schmankerlplatte mit Rehschinken, Mastochsentatar, Krabben auf Spargelsalat und einigem mehr möglichst gerecht zu verteilen. Währenddessen beschleicht uns das Gefühl, dass am Nebentisch ein einziges Auftischen und Abräumen ist. Schlemmersommer, klärt uns der Freund auf, das dazugehörige Menü besteht aus einer Menge kleiner Gänge. Keine schlechte Idee, aber unsere

HIER GEHT'S UM DIE WURST

Die **Currywurst** feiert ihre Renaissance – als edle Wurst aus Biofleisch, extravagant garniert.

Curry Club Auch wenn man fast alles im Kasino gegenüber verloren hat: Für drei Euro bekommt man hier eine scharfe Wurst, die satt macht.
► **D4** Esplanade 22, Neustadt, Tel. 35 71 87 88, Mo-Do 11-24 / Fr-Sa 11-4 / So 16-22 Uhr, Bus 4/5 Stephansplatz, curry-club-hamburg.de

Curry Pirates Dagegen gibt es bei Michael Weißenbruch für 20 Euro unter anderem die teuerste Wurst mit Kalbfleisch, Trüffel und Gänseleber. Exquisit.
► **E2** Mozartstr. 23, Uhlenhorst, Tel. 28 78 06 61, Mo-Fr 12-15 u. 17-21 / Sa 12-18 Uhr, Bus 172/173 Mozartstraße, curry-pirates.de

Curry Queen Erst wird die Kalbs-, Lamm- oder auch Tofuwurst auf dem Lavagrill ohne Fett heiß und anschließend mit einer der feinen Soßenmischungen je nach Belieben feurig gemacht.
► **D1** Erikastr. 50, Eppendorf, Tel. 52 67 77 84, Mo-Fr 11.30-22 / Sa 11.30-20 Uhr, Bus 20/25 Eppendorfer Markt, curry-queen.eu

Edelcurry Egal, wo die Currywurst erfunden wurde. Gegen die pikante Variante von Jörg Klante können die Berliner „Curry 36“ und „Konnope“ die Grillzange einpacken.
► **D4/5** Große Bleichen, 68, Neustadt, Tel. 35 71 62 62, Mo-Sa 11-22 / So 12-20 Uhr, Bus 3/35 Axel-Springer-Platz, edelcurry.de

Schmitt Foxy Food Der Name steht für erstklassige, hausgemachte Soßen, gute dicke Pommes sowie Rinds- und Schweinswürste, die auch in Bio-Qualität zu haben sind.
► **C4** Schulterblatt 70, Sternschanze, Tel. 78 89 53 30, Mo-Mi 11-24 / Do-Sa 11.30-1 Uhr, U/S Sternschanze; **A4** Bahnenfelder Str. 146, Ottensen, Tel. 38 08 98 81, tgl. 11-1 Uhr, S Altona; **D4** Gertrudenstr. 2, Altstadt, Tel. 76 75 77 44, Mo-Sa 11-22 Uhr, U3 Mönckebergstraße, schmitt-foxyfood.de



Tradition ohne Spießigkeit: Im „Krug“ auf St. Pauli findet das klassische Abendbrot in lässiger Atmosphäre und bei gutem Wein statt

Vorspeise-Hauptgericht-Dessert-Variante gefällt uns auch. Das Wiener Schnitzel in zarter, luftiger Panade lappt zwar nicht über den Tellerrand, wie es sich gehört, das mag aber am ovalen Geschirr und daran liegen, dass Kartoffel- und grüner Salat in Schälchen ausgelagert sind. Zum Abschluss müssen wir den Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott teilen – und dennoch vor dem köstlichen Haufen Eierkuchen kapitulieren. Angesichts der Großartigkeit unseres Gegners, verneigen wir uns aber gern.

► **V** **I** **D** **S** Im Levantehaus, Mönckebergstr. 7, Altstadt, Tel. 32 96 47 96, Mo-So 11-22 Uhr, HG 13-25 Euro, EC/AE/V, U/S Hauptbahnhof, tschebull.de

06 Freudenhaus

Küche **★★★★**
Atmosphäre **★★★★**

Nicht-Hamburger hierher auszuführen ist erst einmal ähnlich enervierend, wie mit ihnen erstmals an der Bahnstation Schlump („Schlumpf“) entlangzufahren. „Jetzt kann ich sagen, ich war in Hamburg im ‚Freudenhaus‘!“ Bitte zehn Cent für jedes Mal, da dieser oder ein inhaltsgleicher Satz beim Verlassen des Lokals gesprochen wird. Ist man mental stark genug,

das auszuhalten, spricht rein gar nichts dagegen, hier einen Tisch zu reservieren. Der Laden ist im besten Sinne „kiezig“, ohne zur Parodie zu verkommen. Bei dem vielen Rot, dunklen Holz und nicht eben uneindeutigem Wandschmuck kein kleiner Verdienst. Dass man das „Freudenhaus“ unbedingt ernst nehmen muss, liegt aber in erster Linie an seiner Küche. Die Gerichte auf der Speisekarte sind alte Bekannte, in doppelter Hinsicht: Die Roulade mit Apfelrotkohl hört auf den Namen „Lilo Wanders“, der Spanferkelbraten nennt sich „Corny“ nach dem ehemaligen St.-Pauli-Vereinspräsidenten. Variationen der gutbürgerlichen Klassiker sind trotz der prominenten Paten nicht zu erkennen: Die Roulade ist herzhaft und gibt nach sanftem Druck mit dem Essbesteck nach. Klug von ihr, denn Gegenwehr ist zwecklos: Trotz üppiger Portionen bleibt nichts übrig. Wenn ich ehrlich bin: Dem Besuch ist egal, wohin ich ihn ausführe. Manchmal sehne ich mich eben nach einem Astra und einem deftigen Essen im geschmackvoll entschärften Rotlichtambiente des „Freudenhauses“.

► **V** **I** **S** **B**5 Hein-Hoyer-Str. 7-9, St. Pauli, Tel. 31 46 42, tgl. ab 18 Uhr, HG 12-23 Euro, EC/AE, U3 St. Pauli, stpauli-freudenhaus.de

07 Amadée

Küche **★★★★**
Atmosphäre **★★★★**

NEU Wer beim Namen des Restaurants nicht gleich die Länderküche errät, dem hilft der Schmah des Kellners auf die Sprünge. Hier ist man in einer kulinarischen Dependence Österreichs zu Gast, und man darf mit einiger Berechtigung vermuten, dass ein gewisser Amadeus bei der Namensgebung des Lokals eine Rolle spielte. An einem der letzten warmen Tage des Jahres ziehen wir den Sommergarten dem verschnörkelten Innenraum vor. Dafür, dass den umliegenden Wohnhäusern wenig an ansprechender Balkongestaltung liegt, kann das „Amadée“ nichts; konzentrieren wir uns also lieber auf unsere Teller. Auf denen liegt zunächst jeweils frisches, zartes Carpaccio und ein luftiger, gratinierter Ziegenkäse, der mit Ingwerpflaumen serviert wird. Die Kombination aus Frucht, Schärfe und der Würze des Käses ist ein Weckruf für den Gaumen: Hier wird sich nicht gelangweilt! Zum Hauptgang gibt es zweimal Fleisch: Rinderfilet mit Prinzesskartoffeln für sie, ein Kalbsrückensteak mit Steinpilzen für mich. Beides ist tadellos rosa gebraten, mit feinen Gemüsebeilagen, aber ohne wuchernde Fremd-aromen. Die gute Qualität der Schlachterware soll schließlich nicht versteckt werden. Die abschließende Dessertvariation aus Schokoküchlein mit Rumsahne, Eismarillenknödeln und Palatschinken ist eine gelungene Zugabe, die von uns etwas mehr Wertschätzung verdient hätte. Doch der Magen ist voll; und überzeugt waren wir längst. Die Exaltiertheit, die Falco dem Namenspatron nachsagte, konnten wir nicht finden. Wohl aber eine Menge Flair.

► **V** **I** **S** **B**4 Max-Brauer-Allee 80, Altona, Tel. 98 23 93 30, Di-So ab 18 Uhr, HG 17-23 Euro, Bus 15 Gerichtsstraße, restaurant-amadee.de

08 Zum Wattkorn

Küche **★★★★**
Atmosphäre **★★★★**

Fragt man Michael Wollenberg, Inhaber und Koch des „Wattkorn“, nach dem besten Fleisch,

druckst der leidenschaftliche Jäger nicht lange herum: Wild – das Gegenteil von Schlachtung aus Massentierhaltung. Natürlicher, und damit unbelasteter kann ein Tier nicht aufwachsen. Ein Schwerpunkt der Speisekarte liegt daran auf der Zubereitung von Frischling, Damwild oder Rothirsch. Das schmeckt nicht jedem – wede die Vorstellung des Kochs mit der Flinte noch das typische Wildaroma. Die Freundin, die mich begleitet, hält sich darum lieber an die zarten Filetspitzen vom Husume Mastochsen – garantiert aus Stallhaltung. Ich entscheide mich für den Frischlingsbraten in Backpflaumensoße. Zwar bedarf es eines Moments, die Sozialisation mit Asterix-Heften, in denen niedliche, gestreifte Wildschweinkinder durch den Wald laufen, links liegen zu lassen, ein Bissen des saftigen Bratens verurteilt mein vorpubertäres Ich allerdings vorläufig zum Schweigen. Lag eben noch ein Hauch von Missbilligung in der Luft, herrscht beim Nachtisch wieder Harmonie: Der warme Grießknödel mit Zwetschgenröster und Walnusseis wird gütlich geteilt. Das gemütliche Landhaus mit weitläufigem Garten, das Wollenberg hier bewirtschaftet, ist eine Idyll, für das man gern mal das Hamburger Stadtzentrum verlässt. Es lohnt sich: für die Landschaft das gute Essen und einen Küchenchef, der mit Tat und Sachverstand für seine Überzeugungen eintritt.

► **V** **I** **S** Tangstedter Landstr. 230, Langenhorn, Tel. 520 37 97, tgl. 11.30-23 Uhr, HG 7,50-39 Euro, EC, U1 Langenhorn Nord wattkorn.de

09 Kleinhaus

Küche **★★★★**
Atmosphäre **★★★★**

Bescheiden gibt sich das „Kleinhaus“ nur im Namen. Das Restaurant des Hotels „Baseler Hof“ verteilt sich über mehrere Räume und leistet sich einen Sommelier, den wir auch zu profanen, jungen Tischweinen befragen dürfen. Dabei wollten wir von der Kellnerin doch nur wissen, welcher Wein gleichermaßen zu geschmorter Lammhaxe und Ochsenbäckchen passt. Zunächst wird allerdings das Carpaccio einer Prüfung unterzo-