

Unsere neue Schmankerl Küche

Moderne trifft
auf Traditions-
Rezepte aus
Österreich – und
das in Hamburg!
Wir durften im
„Tschebull“ in die
Töpfe gucken

FOTOS: JAN C.
BRETTSCHEIDER
PRODUKTION:
SONNY BRINKAMA,
KERSTIN GORN



Geschmacks-Botschafter

Dieses Ehepaar hat uns begeistert – mit einer Küche, die klassisch österreichische Gerichte modern interpretiert. Ihr Restaurant heißt „Tschebull“, liegt im historischen Levantehaus in der Hamburger City. Er: Alexander Tschebull, stammt aus Kärnten, hat unter anderem im „Le Canard“ gekocht und in der Gourmetküche von Jörg Müller auf Sylt. 2009 eröffnen er und seine Frau Yvonne ihr Restaurant. Ob sie uns ein paar ihrer besten Rezepte verraten? „Klar, machen wir“, lachen die beiden. Also nix wie hin: Deko checken, Töpfe gucken – und richtig genießen!



Altbekannt und dennoch neu
Ein Hirschgeweih fällt aus goldenem Rahmen, die Designerlampe steht auf einem Baumstamfuß: Im „Tschebull“ trifft Tradition auf Moderne



Marinierter Tafelspitz

Jetzt kommt das Fleisch als kalte Vorspeise auf den Teller – mit Gemüse-Vinaigrette, Meerrettich und knusprigen Kartoffel-Croustons





So schmeckt's in den Bergen
Alexander Tschebull gibt seinen Kaspressknödeln den entscheidenden Kick. Statt Parmesan verwendet er im „Tschebull“ übrigens einen speziellen Räßkas, der aus dem Vorarlberg kommt



Kaspressknödel

Ein Klassiker landet im 21. Jahrhundert. Der Gag dabei? Das würzige Haselnuss-Pesto



Von der Alm inspiriert
Kuhglocken dienen als Deckendeke. Stuhllehnen bekommen ein Dirndl-mieder verpasst, und gepolsterte Dreibeinhocker sind mit Schaf- und Wildschweinfellen bezogen



Zanderfilet

Wunderbar duftet Österreichs Lieblingsfisch auf zart geschmolzenen Champignons



Prickelnder Einstieg

Das Gustav-Klimt-Jahr 2012 feiert man nicht nur in Wien. Zu Ehren des Malers serviert Yvonne Tschebull vorweg ihren hausgemachten „Klimt“-Champagner-Cocktail: ½ cl Campari, 2 cl Cointreau, 1 cl Blue Gin, 8 cl Champagner



Mohr im Hemd

Der Schokoladenaufwurf mit Schokoladensoße („Mohr“) unter Schlagsahne („Hemd“) trifft auf ein paar neue Freunde: gedünstete Karamellbirnen und feines Sorbet

Heimatküche – was soll das denn sein?

Vermutlich: Das Alte lieben und dennoch kreativ bleiben

ALEXANDER TSCHEBULL