

Heimlich, still und leise

Bahrenfeld Ein Leisetreter ist Tim Mälzer mit Sicherheit nicht. Dennoch hat sein neues Restaurant ganz sutsche gestartet

Tim Mälzer hat bekanntermaßen ein feines Händchen. Wer diese Aussage allerdings rein auf den Umgang mit Lebensmitteln oder die Küche reduziert, könnte falscher nicht liegen. Allerbestes Beispiel hierfür: die Bullerei, ein gastronomisches Mammutprojekt über das Mälzer einmal sagte: „Wenn das nicht klappt, bin ich pleite.“ Klappte natürlich alles ganz prima. Und warum? Weil er bei seinem Vorzeigebaby perfekt den

muss“, so die grob auf den Punkt gebrachte Ausrichtung des neuen Ladens. Gemahnen die vorderen Räumlichkeiten an eine Mischung aus Bar, Bibliothek und privatem Wohnzimmer, entpuppt sich Madame X, ein Salon im hinteren Teil des Restaurants, mit seinem samtrotten Look und den kompakten Sesseln als krasses Gegenstück.

Und dann gibt's da ja auch noch das „Hinterzimmer“: Ein begehbarer Weinschrank und Ausstellungsraum für verrück-

dessen sollen die Leute kommen und ihn für sich selbst entdecken können.“

Ein ähnlich offenes Prinzip herrscht in der Küche vor. So steht zum Beispiel der Erbseneintopf (5,50 Euro) auf der Mittagskarte direkt über dem Maishuhn mit Wildreis und Zitronenspinat (9,50 Euro), darunter ein lauwarmer Pulposalat mit Tomaten, Lauch und Focaccia (9 Euro). Abends kann zusätzlich noch zwischen Gambas in Chili und Oliven (12 Euro), Crun-



Einer der Räume von Mälzers neuem „Vorzeigebaby“

Brückenschlag zwischen hochwertiger Küche, angenehmem Ambiente, modernem Schick und bodenständigem Auftreten hinbekam.

Seit Ende November 2013 ziert nun noch ein weiteres Restaurant den Briefkopf des gebürtigen Pinnebergers. Dort, wo noch vor gar nicht allzu langer Zeit das Chezfou beheimatet war, hat Tim Mälzer nun (beinah) heimlich, still und leise den Off Club eröffnet – und der Name ist Programm! „Alles kann, nichts

te Comicfiguren, der sich perfekt für die eine oder andere Pokerrunde eignen würde. Auch eine kleine Radiostation könnte sich Tim Mälzer dort gut vorstellen – und von Gedankenspielen wie diesen hat er noch so einige für den Off Club in petto: „Ich wollte einen netten, kleinen und kreativen Laden aufmachen, *back to the roots* halt, bei dem nicht jeder schon aufgrund meiner medialen Präsenz 'ne Erwartungshaltung hat, bevor er ihn überhaupt betreten hat“, so Tim Mälzer. „Statt-

chy Wings (10 Euro), Kabeljau mit Fenchelrisotto (12 Euro) und vielen weiteren Speisen gewählt werden – und das in der Regel bis spät in die Nacht. Mal ganz im Ernst: Das kann doch nur ein Erfolg werden! / Jan Kahl

● *Off Club: Leverkusenstraße 54, Mo-Fr 12 Uhr bis Open End, Sa 17 Uhr bis Open End; www.offclub.de*

THOMAS BECKER

ATELIER FÜR
SCHMUCK

GOLDSCHMIEDEMEISTER
SCHMUCKSACHVERSTÄNDIGER

GRINDELHOF 45
20146 HAMBURG

TELEFON
040 - 44 80 92 92

WWW.TBSCHMUCK.DE
INFO@TBSCHMUCK.DE



ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG-FREITAG
10-19UHR

SAMSTAG
10-16UHR

MONTAG
GESCHLOSSEN