



#FoodSZENE

Unsere Kollegin Jasmin Shamsi schlemmt sich für uns durch Hamburg. Als Foodredakteurin spürt sie die Geschichten über Macher und Marken auf und serviert sie uns brühwarm und immer neu gewürzt – ab sofort in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG und online unter www.szene-hamburg.com

● essen-trinken@vkfmi.de



#FoodSZENE

Unter diesem Hashtag gibt es Tipps von Jasmin ab sofort bei Facebook, Instagram und auf unserer Website

Neues von den Globefoodies

Kitchen Guerilla Die Brüder Koral und Onur Elci waren mal wieder für uns unterwegs: Aus Ecuador haben sie uns farbenprächige Leckereien mitgebracht. Bei einem Workshop durften wir von ihnen lernen, was sich alles daraus zaubern lässt



Für Foodies ist Ecuador ein Paradies: Unzählige Obst- und Gemüsesorten haben hier ihre Heimat, allein die Kochbanane ist mit drei Sorten vertreten. Ecuador zählt zu den Ländern mit der höchsten Biodiversität. Ob Hochland, Nebelwald, Küste oder Amazonasdschungel – die verschiedenen Klimazonen liegen so dicht beieinander, dass man sie innerhalb weniger Stunden von der Hauptstadt Quito aus erreichen kann.

Die Brüder Koral und Onur Elci von der mobilen Kocheinheit Kitchen Guerilla waren im Mai in Ecuador und haben ihre farbenprächige Ausbeute anschließend während eines Koch-Workshops in Hamburg präsentiert: Tamarillo, Kakao, Maniok, Salak, Mangostan –

diese Produkte findet man hier in keinem normalen Supermarkt. Dafür aber die leckersten Snacks, die ich seit Langem gegessen habe: Kochbananen- und Maniok-Chips. „El origen Bana Fritas“ dürfen ab jetzt auf keiner Party fehlen. Kochbananen gehören übrigens zum Grundnahrungsmittel der Ecuadorianer – und das zu Recht: Sie sind nicht nur eine nährstoffreiche Energiequelle, sondern machen sowohl gekocht, frittiert, gegrillt oder auch gebraten auf dem Teller eine gute Figur.

Die Kakaofrucht wird in Ecuador vielseitig eingesetzt, zum Beispiel findet sie in erfrischenden Limonaden Verwendung. Als echtes Luxusgut wird das beliebte Erzeugnis aus der Kakaobohne gehandelt: ecua-

dorianische Schokolade beziehungsweise die Sorte „Cacao Nacional de Arriba“, eine weltweit geschätzte Spezialität. Großer Pluspunkt: Kleinbauern haben sich in Kooperativen zusammengeschlossen und verkaufen ihre hochwertige Schokolade direkt an die Konsumenten und Einzelhändler. So bleibt der Großteil des Gewinns in den Kooperativen. Unverzichtbar für jeden Ecuador-Fan, zu denen ich mich neuerdings zähle, ist der federleichte Toquilla-Hut (auch bekannt als Panamahut). Hier die gute Nachricht: Er steht wirklich jeder Kopfform. Je feiner die Faserstränge, aus denen sie gewebt sind, desto höher die Qualität. Im Idealfall kann man die Hüte knüllen und zusammenrollen,



ohne dass sie zu Schaden kommen. Wie ein Babypopo müssen die sich anfühlen, sagt Onur Elci. Das traditionelle Weben der kultigen Kopfbedeckung wurde übrigens 2012 von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe erklärt.

Die Jungs von Kitchen Guerilla veranstalten regelmäßig Workshops, Kochsessions, mentale Genussreisen, Food-Disco oder gemeinsame Abendbrote in Hamburg, Berlin und Istanbul. Das Programm für Oktober steht auch schon, einfach mal auf der Facebook-Seite vorbeischaun. ●

/ Jasmin Shamsi

- Warnholtzstraße 4 (Altstadt); www.kitchenguerilla.com

Jasmin unterwegs

Kaum eine Woche vergeht, ohne dass nicht irgendwo in Hamburg ein neues Lokal eröffnet. Hier drei heiße Tipps von mir

Little Amsterdam – Grachtenflair am Isebekkanal



Aus dem Lautsprecher schallt Elvis' „Crazy Little Thing Called Love“, auf der Theke stehen Teller mit gegrillten Sandwiches bereit, und in allen Ecken scheint es zu sprießen und zu blühen: Das neu eröffnete Little Amsterdam an der Ecke Lehmweg/Klosterallee versprüht eine Gemütlichkeit, wie man sie auch aus der niederländischen Hauptstadt kennt. Mit großen Sprossenfenstern, flauschigen Wolldecken, Lichterketten und ein paar knalligen Farbakzenten bietet ehemalige WC-Häuschen ausreichend Sitzplätze – ausschließlich draußen, mutig für Hamburg! – und einen freien Blick auf den Isebekkanal. Die Karte ist übersichtlich: bunte Salat-Bowls, saftige vegane Wraps mit

Bratlingen und Grillgemüse (mein Tipp!) oder gegrillte Ciabatta-Sandwiches. Kein Grachtenflair ohne Kaffee und Kuchen – Letzterer ist natürlich hausgemacht, vor allem die Rüblitorte ist ein Hit.

- Klosterallee 69 (Harvestehude), Telefon 33 37 03 28, Mo-So 11–24 Uhr; www.facebook.com/LittleAmsterdamHH

Otto's Burger – zurück in St. Georg



2014 eröffnete Otto's Burger den ersten kleinen Imbiss in der Langen Reihe, jetzt feiert die Gourmet-Burger-Kette nach Standorten in der Schanze, im Univiertel und in Ottensen ihre Rückkehr nach St. Georg. Bei Otto's Burger wird auf Qualität und lokale Produzenten Wert gelegt. Das Fleisch etwa kommt von Weiderindern aus der Lüneburger Heide, die Schorlen von Hamburger Saftmanufakturen wie Leev oder Schnick Schmack und das Bier unter anderem von der Kehr wieder Kreativbrauerei oder von Wildwuchs. Nach außen gibt sich die Systemgastronomie individuell: Das Interieur ist vom Flair des jeweiligen Stadtteils beeinflusst. In der Langen Reihe geht es schicker zu: Dunkle Farben, rustikale Holzverkleidung, grüne Lederbarhocker und eine goldene Decke aus Metallfliesen lassen auch den Einfluss von Inhaber Daniel MacGowan von Holstein erkennen.

- Lange Reihe 40 (St. Georg), Mo-Do 11.30–22.30, Fr-Sa 11.30–23, So 11.30–22 Uhr; www.ottosburger.com

Gassenhaur – bestes Schnitzel der Stadt



Restaurant & Beisl, so bezeichnet sich ein neuer Laden mitten auf dem Kiez: das Gassenhaur. Es will Qualität und ein bisschen Glamour bieten, aber eben auch „gmätlisch“ sein, bestenfalls sogar ein Ort für gepflegte Absacker. Trotz seiner räumlichen Nähe zum Schmidts Tivoli, will das Gassenhaur auf keinen Fall ein Theaterrestaurant sein. Restaurantleiter ist der gebürtige Tiroler Christoph Wilson, der auch im Dips'n Stix seine Finger im Spiel hat. Sein Ziel: das beste Wiener Schnitzel in Hamburg zu bieten. Was ihm gelingt – ich habe selten so ein leckeres Schnitzel gegessen. Das Fleisch ist wunderbar zart und die Panierung ein Traum. Jedes Schnitzel wird in der Pfanne gebraten – was seine Zeit braucht und natürlich auch seinen Preis hat. Dazu gibt's Erdinger Urweisse im Ausschank oder einen frischen mineralischen Sommerwein namens „Frau Mayer“. Bis auf das Fleisch, das aus Österreich geliefert wird, kommen alle in der Küche verwendeten Produkte aus der Region: Die Kartoffeln – pardon, Erdäpfel – zum Beispiel aus dem Alten Land und die Preiselbeeren, raffiniert gewürzt mit einer Prise Szechuan-Pfeffer, aus der Manufaktur Marge Ziegler. Klasse: die volltätowierte und heisere Gastgeberin Julie Rampa. Mit ihrer herzlichen und robusten Art gelingt die perfekte Melange aus österreichischer Esskultur und Kiez-Flair.

- Kastanienallee 32 (St. Pauli), Telefon 31 12 31, Mi-So 17–23 Uhr; www.gassenhaur.de

Die schönsten Boote in 3D.
58. Internationale Bootmesse Hamburg
28.10. – 05.11.2017
hanseboot

Neue Gerichte in alten Gemäuern

Cölln's Kaum ein Lokal in Hamburg hat mehr Tradition. Über der Tür steht zwar noch „Austern-Handlung Johann Cölln“, aber seit Mai hat sich das Mutterland der altherwürdigen Räume angenommen

Wer hier schon alles zum Essen war! Kaiser Wilhelm II., Reichskanzler Otto von Bismarck, Helmut Schmidt, prominente Verleger. Bereits seit 1760 wurde im Cölln's mit Fisch und Meeresfrüchten gehandelt, 1833 wurde daraus ein Restaurant. Aber letztes Jahr war Schluss. Die Hamburgensie wurde geschlossen und im Mai von den Betreibern des Mutterland wiedereröffnet.

Vorne gibt's das bekannte, erlesene (und auch genauso kal-

kulierte) Sortiment regionaler Delikatessen vom Brotaufstrich bis zum Senf, man kann frühstücken, es gibt einen wöchentlich wechselnden Mittagstisch und Kuchen. Seit Anfang September hat die Küche jetzt auch abends auf. Und in der steht Koch Marco Müller, der in Stuttgart bereits einen Michelin-Stern erkocht hat.

Für das Cölln's legt er augenscheinlich Wert auf gute Produzenten, darunter sind zum Beispiel der in Topgastronomie-Kreisen sehr geschätz-



Die 30.000 Fliesen sind handbemalt und stehen unter Denkmalschutz

te Gemüsebauer Marko Seibold und Fischzüchter Torsten Pistol. Mit ihren Produkten kocht er eine moderne deutsche Küche. Einerseits für eine einfachere Bistrokarte mit Kartoffelsuppe, Austern und Königsberger Klopsen. Andererseits für eine sympathisch überschaubare Menü-Karte (zwei Vorspeisen, drei Hauptgerichte, ein Dessert, eine Käseauswahl). Und die hat ihren Preis. Die Hauptgänge mit Fisch und Fleisch kosten an die 30 Euro. Wir nehmen das Drei-Gänge-Menü für 54 Euro. Dazu gibt es ausschließlich gute deutsche Weine, der Service ist erfrischend fröhlich und aufmerksam.

Es beginnt mit einem Tatar von Roter Bete (14,50 Euro), die einen intensiv-erdigen Geschmack hat (vermutlich weil sie nicht in Wasser, sondern im Ofen gegart wurde?). Darauf ist eine feine Schicht Ziegenjoghurt gestrichen, krosse Schwarzbrotkrümel bringen Crunch. Dazu wird eine aromatische Orangenbutter angegossen. Der feste Seeteufel (16,50 Euro) liegt auf einem knallgrünen, angenehm grasig schmeckenden Püree von Waldmeister und wird mit Pilzessenz umgossen. Die hat für sich genommen ein schönes Aroma, aber ist naturgemäß so dünnflüssig, dass man sie mit dem Fisch nur schlecht aufnehmen kann und ihr Geschmack deshalb eher untergeht.

Den Wels (28,50 Euro) kombiniert Müller typisch norddeutsch mit Birnen und Bohnen, aber auf leichte und knackige Weise. Bissfeste Birnen-

stücke und Saubohnenkerne statt Stangenbohnen sind von einer leichten Specksauce umgeben. Das Haferwurzelpüree wird vom lila („purple“) Curry zwar lecker, aber so stark dominiert, dass es sich statt der Haferwurzel auch um fast beliebig andere Wurzelgemüse handeln könnte. Mit der sehr weichen Konsistenz und dem leicht modrigen Geschmack des Fisches hatten wir aber leider ein kleines Problem. Der Rinderücken (29,50 Euro) war an diesem Abend bereits aus, als Ersatz gab es ein ordentliches Filet mit gutem Zwiebelpüree, intensiver Jus und kleinen Kartoffeln.

Zum Abschluss haben uns die Rohmilchkäseauswahl und die „Schwarzwälder-Kirsch“-Variation bestehend aus schokoladigem Brownie-Teig, einem Mokkaschaum, eingeweckten Kirschen und Kirschsorbet geschmeckt.

Die Tradition des Ortes gebietet es allerdings, nicht nur über das Essen zu sprechen. Denn die unter Deckmal-schutz stehenden, handgemalten 30.000 Fliesen, die gemütlchen Polster, das warme Blau, die kleinen Separees, in denen man sitzt, machen das Cölln's zu einem richtig gemütlichen Ort. So schön wie hier sitzt man in Hamburg selten. Zumindest nicht im Souterrain. ●

/ Benjamin Cordes

● Cölln's: Brodschranken 1-5 (Altstadt), So-Mo 9-18, Di-Sa 9-23 Uhr, Telefon 49 20 61 15; www.mutterland.de/shop/gastronomie

Unbedingt Platz für ein Dessert lassen: Kuchen und Torten sind hausgemacht

LEVI'S® MUSIC PROJECT

#SUPPORTMUSIC

ST. PAULI MUSIC SCHOOL BY LEVI'S®
FÜR DIE KÜNSTLER VON MORGEN

© 2017 Levi Strauss & Co.

Levi's® × FC ST. PAULI

Immer wieder neu

hæbel Dass er sich schnell zufrieden gibt, kann man ihm nicht vorwerfen. Fabio Haebel hat das Konzepts seines Restaurants in der Paul-Roosen-Straße vor Kurzem bereits das vierte Mal geändert

Nach den namensgebenden Tartes und Kuchen folgte eine einfache Brasserie-Küche, dann verschärfte Haebel den Kurs in Richtung anspruchsvollerem aber lockerem „fine dining“. Konzept Nummer vier: „nordic french“ – also eine auf überwiegend nordischen Produkten basierende Küche mit französisch orientierten Zubereitungen. Dazu wurde die „Tarterie“ in „hæbel“ umbenannt.

Man sitzt dicht an dicht neben der offenen Küche. Die Nachfrage ist so groß, dass Haebel die Tische oft doppelt belegen kann. Wir nehmen das zweite Zeitfenster, von 20.30 Uhr bis zum Schluss. Groß entscheiden müssen wir uns nicht, denn es gibt nur ein Menü mit sechs Gängen für 60 Euro. Die Weinbegleitung für faire 30 Euro nehmen wir dazu.

Zum Auftakt gibt es Baguette mit einer sehr guten Sauce Rouille und eine kleine Artischocke zum Teilen. Deren Blätter sind zwar zu klein für

eine nennenswerte Ausbeute an Fruchtfleisch, dafür eignen sie sich ganz hervorragend als kleine Schaufeln zum Auslöffeln des intensiven Schmorgurkensud. Weiter geht es mit kleinen Kartoffeln verschiedener Sorten, die in Heu geräuchert und mit würzigem Schafsquark zum Eintauchen serviert werden. Das schmeckt ganz gut, für einen vollwertig gedachten Gang des Menüs aber nicht gerade ein Aha-Erlebnis.

Der Höhepunkt des Menüs kommt früh: Kabeljau mit Sauce Vierge, frittierten Kapern und einer Nocke Kaviar. Der Fisch ist auf den Punkt, zerfällt in seine blättrigen Segmente, die Sauce ist intensiv-ölig mit schöner Zitronennote, die frittierten Kapern bringen Biss. Eine kleine Schale voll Mittelmeearomen. Das ist für sich schon so gut, dass es die Nocke Kaviar gar nicht unbedingt gebraucht hätte.

Der folgende Steinpilz-Ravioli mit gereiftem Deichkäse ist süffig und würzig, ein klarer Steinpilzgeschmack wäre allerdings schön gewesen. Danach beschäftigt uns aber ein Problem: wir sind immer noch ziemlich hungrig, die Portionen waren bislang sehr überschaubar. Und es bleiben nur noch zwei Gänge, um an diesem Umstand etwas zu ändern. Alle Hoffnungen ruhen also auf dem vorletzten Gang: hinter „Schwein“ und Aprikose verbergen sich zwei kleine Stücke eigentlich sehr aromatischen Wollschweins. Eigentlich. Denn das Fleisch hat auf den wenigen Metern aus der Küche zu uns an den Tisch seine Temperatur fast gänzlich verloren. Mehr oder weniger rohe und kalte Zwiebeln mit etwas Koriander und Thymian und ein kleines Stück Aprikose sind als Begleitung eher bescheiden anzusehen und gehen (auch mangels einer Sauce oder zumindest einer cremigeren Konsistenz der Zwiebeln) keine schöne Verbindung mit dem Fleisch ein. Das ist frustrierend.

Letzte Chance zur Sättigung: Dessert und Käse. Doch neben zwei Stückchen Mürbe-teigkeks liegen ein paar Brom-beeren, das Holunderreis hat ein zurückhaltendes Aroma und der Schluck warmer Honigmilch

(mit immerhin intensivem Aroma) lässt zwar das Eis schmelzen, ändert aber an der Sättigung auch nichts. Der Blauschimmelkäse ist intensiv, das selbst gebackene Knäckebröt hat einen tollen Rosmarinduft.

Ein großes Kompliment muss man Haebel für den Wein machen, bei dem er ausschließlich auf biologisch erzeugte Gewächse setzt. Die Bandbreite und der Facettenreichtum der Weine machen viel Spaß, werden von Restaurantleiter Lutz Lonchant kenntnisreich und charmant serviert, und die 30 Euro dafür sind sehr fair kalkuliert.

Dass der Wein seine Wirkung entfaltet, merkt man auch an der sehr gelösten, fröhlichen Stimmung an allen Tischen. Nachteil: es ist laut. Verdammt laut. (Kann man da nicht was an der Decke machen!?)

Nun liegt es zwar in der Natur der Sache, dass mit steigender Zahl der Gänge eines Menüs deren jeweiliger Umfang geringer wird. Aber dass wir auf dem Heimweg noch ein Stück Pizza gegessen haben, hätte eigentlich nicht sein müssen. Und ist bei einem Menüpreis von 60 Euro auch ärgerlich – auch wenn scheinbar alle anderen Gäste einen schönen und sättigenden Abend hatten. Der Innovationsgeist (und –mut!) von Haebel hätte es jedenfalls verdient, dass alle Gäste zufrieden sein Restaurant verlassen. ●

/ Benjamin Cordes

● **hæbel: Paul-Roosen-Straße 31 (St. Pauli), Telefon 0151 / 72 42 30 46, Mi-Sa 18–22 Uhr; www.fabiohaebel.de**



It's Market Day

Mit Fabio Haebel einmal über Europas Märkte

Zur Buchpräsentation ins hæbel kommen sie alle: Gastronomen, Lieferanten, Partner, Presse, friends & family. Und Fabio Haebel strahlt. Druckfrisch hält er sein erstes Kochbuch in der Hand: „It's market day“ erzählt von den angesagtesten Märkten Europas und ihren Pionieren. Bei Austern und Hot Duck schwärmt der Szene-Koch: Jedes Mal, wenn er eine Stadt zum ersten Mal besuche, ziehe es ihn zuallererst auf den Markt. „Was die Küche auf jeder Party ist, ist der Markt in einer Stadt: der stimmungsvollste Ort, an dem gekocht, gegessen und gefeiert wird.“ In London, Paris, Wien, Kopenhagen, Amsterdam, Syrakus und Madrid lernte er Märkte und Menschen kennen und sammelte die Geschichten fürs Kochbuch. Darin porträtiert er ihr Handwerk, ihre besondere Leidenschaft für ihren Beruf und hat die besten Markt-Rezepte für zu Hause gesammelt. Ein paar ausgewählte gibt es bei der Buchpremiere gleich auf die Hand. Ein Buch für alle, die Essen lieben, gute Produkte schätzen und gern Geschichten aus aller Welt lesen. / ILO

● **It's market day – Markt-frisch auf den Teller:** ISBN 978-3-7106-0106-4, 29,90 Euro, 240 Seiten

Volles Haus zur Buchpräsentation: Anstoßen mit Fabio Haebel und Co-Autor Ulf Pape



Aromen-reise

Le Xich Lo Das vietnamesische Restaurant in Winterhude lässt unseren Autor vor Begeisterung niederknien

Die vietnamesische Küche zählt zu den reinsten und gesündesten, dazu auch noch leckersten der Welt. Dies beweist schon seit zwanzig Jahren auf hohem Niveau der vietnamesische Vorreiter in Hamburg, das Saigon. Seit einiger Zeit hat sich ein weiteres sehr bemerkenswertes Restaurant aus Vietnam in der Hansestadt angesiedelt: Das Le Xich Lo, das eine faszinierend facettenreiche, aromenintensive und authentische Küche zelebriert und damit Winterhude bereichert.

Unter den Vorspeisen bestechen die gebackenen Frühlingsrollen im Reispapiermantel mit Schweine- und Garnelenfleisch gefüllt (5,20 Euro) und die gebackenen Garnelen im Jung-Reis-Mantel (6,50 Euro), ein absolutes „Muss“ sind jedoch die ungemein zarten, pikant mit Zitronen-



Rindchen
schlemmt

gras und Chili gebratenen Froschschenkel (5,90 Euro). Ebenfalls sehr spannend: knusprig paniierter Tintenfisch mit Salz-Pfeffer-Limetensauce. Nur den in Vietnam so beliebten kalten Sommerrollen in Reispapier (5,20 Euro) kann ich auch hier nix abgewinnen.

Als Volltreffer bei den Hauptgerichten erwies sich eine der am spannendsten zubereiteten Doraden meines Lebens: Im Ganzen gedämpft, in ein kunstvoll geschnittenes Möhrennetz gehüllt und sich lustvoll in einer zum Niederknien aromenintensiven Limetten-Zitronengras-Sauce suhlend, entführte sie spornstreichs in eine ganz eigene Genusswelt – und das für moderate 18 Euro. Empfehlenswert sind auch die zarten gebratenen Taschenkrebse (18,50 Euro) und das würzige, kurz gebratene Rinderfilet mit

Saisongemüse (18 Euro). Und auch die derzeit so angesagte Reisbandnudel-Suppe Phở steht hier in verschiedenen Variationen auf der Karte und gerät gar köstlich. Tipp: Die Phở bò nam mit Rinderbrust (10 Euro) lässt fast jeden Tafelspitz vor Neid erkalten.

Zudem gibt es einen preiswerten Mittagstisch, unter anderem mit vietnamesischem Burger (7,90 Euro) und, da der Wirt selbst Vegetarier ist, auch eine große Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte. Da auch noch die Bedienungen sehr freundlich sind und der Laden liebevoll mit original vietnamesischem Interieur eingerichtet ist, gereicht der Besuch zur überaus erfreulichen kulinarischen Reise an den Roten Fluss. ●

/ Gerd Rindchen

● **Le Xich Lo:** Barmbeker Straße 165–167, Telefon 20 20 17 41, Di-So 11.30–23 Uhr; www.lexichlo.de



[NEU] LIEBE IST GUTES ESSEN IST **SOME** DIMSUM

Hamburgs erster Dumplingladen hat eröffnet.

Die leckeren Teigtaschen gibt's gedämpft oder gebraten, gefüllt mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. Ob Singapore Pork, n' Shrimp, Duck Delight oder Spicy Backyard, hier wird jeder glücklich gemacht. Den legendären Geschmack aus Hong Kongs Garküchen gibt's ab jetzt in deiner Nähe.

KONTAKT

SomeDimSum
Weidenallee 60
20357 Hamburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag
11:30 Uhr - 22:30 Uhr
Tel: 040 411 25111