



Eilbek reloaded

Neuanfang Der Zipfel im Südwesten von Wandsbek ist für viele Hamburger ein ungewohntes Pflaster. In den letzten Jahren sind immer mehr junge Familien nach Eilbek gezogen. Das hat auch der Gastroszene im Viertel gutgetan

► *Texte & Fotos: Jasmin Shamsi*

Faktisch gesehen sieht Eilbek folgendermaßen aus: Laut Statistikamt Nord leben hier rund 21.500 Menschen. 11,5 Prozent davon sind unter 18 Jahre, 16 Prozent über 65 Jahre. Wenig Kinder, viele Singlehaushalte – das geht aus dem Berichtsjahr 2016 hervor.

Als Ex-Eilbek-Bewohnerin ist der Stadtteil für mich: eintönige Klinkerfassaden, verstohlene Blicke hinter Spitzengardinen, geschmacklos eingerichtete Restaurants, Genöle von Freunden ob der Lage („falsche Alsterseite“). Aber auch: idyllische Spaziergänge am Eilbekkanal, billige Mieten, echter Hamburger Schnack, zweimal im Jahr künstlerisches Flair schnuppern an der HfBK.

Das war 2011. Innerhalb von sieben Jahren hat sich Eilbek neu erfunden. „Du musst mich mal besuchen kommen, ich stelle dir ein paar tolle Lokale vor“, erzählt Erwan Varas, der vor zwei

Jahren mit Frau und Kind nach Hamburg kam. In Paris geboren, in Chile aufgewachsen, als Diplomat auf Haiti und in Lisabon gearbeitet – und dann ausgerechnet Eilbek. Entgegen des ersten Eindrucks entpuppte sich der neue Dienstort nicht als kulinarisches Brachland. Im Gegenteil: 2012 hatte das Frühstückscafé Brooks eröffnet, 2014 die Gute Stube, 2015 und 2017 folgten das Snoopkraam und Café Elisa. Fernab vom Hipster-Trubel auf der anderen Alsterseite haben sich im bisher unbeliebten Wohngebiet nahe dem Hauptbahnhof junge, engagierte Menschen zusammengetan und charmante Treffpunkte für die Nachbarschaft geschaffen.

Das muss ich mir ansehen. Mithilfe von Erwans ungetrübtem Blick lasse ich mich an einem überraschend sonnigen Wintertag durch mein altes Viertel lotsen. ●

Treue wird belohnt: Helmut hat seinen eigenen Becher im Snoopkraam

Gar nicht so öde wie sein Ruf: Erwan Varas zeigt „sein“ Eilbek



Snoopkraam

One-Woman-Show auf kleinstem Raum

Wir beginnen den Tag mit einem süßen Frühstück im Snoopkraam. Erwan empfiehlt das hausgemachte Schokosoufflee von Inhaberin Beate Matuszak, dazu bestellen wir einen kräftigen Espresso. Draußen vor dem Café sitzt ein älterer Herr im Rollstuhl. Er ist in eine dunkle Fließdecke eingewickelt, vor ihm steht eine große Tasse Kaffee. Helmut vom Pflegeheim auf der gegenüberliegenden Straßenseite ist Stammgast im Snoopkraam. „Er kommt fast jeden Tag zu uns“, bestätigt Beates Tochter, die an einem der Stehtische drinnen vor der Theke herumturnt. Neben ihr sitzt eine Mitarbeiterin und schnibbelt Gemüse vom Wochenmarkt für die italienische Minestrone heute Mittag. Brötchen und Gebäck bezieht Beate von den Bäckereien Pritsch und Rettungsbrot, ihre Kuchen und Torten backt sie alle selbst. Die gelernte Veranstaltungskauffrau wohnt mit ihrer Tochter ein paar Straßen weiter, die meisten ihrer Gäste kennt sie aus der Nachbarschaft. Das Viertel verjügte sich zunehmend, stellt sie fest. Günstige Mieten und laufend frei werdende Wohnungen lockten viele junge Familien nach Eilbek. Das freut die Allrounderin: „Endlich kommt Leben in den Stadtteil.“

● *Hirschgraben 44, Telefon 94 78 81 25; www.snoopkraam.de*





Café Brooks

Nachbarschaftsprojekt von Freunden

Zehn befreundete Nachbarn taten sich 2012 zusammen, um einen wirtlichen Ort in reizloser Umgebung zu schaffen. Zwei von ihnen, Rebekka und Anne, leiten das Café Brooks seit der Eröffnung, die anderen greifen ihnen regelmäßig als Hausmeister oder Gastgeber bei Abendveranstaltungen unter die Arme. Der Fokus liegt auf dem Frühstück, aufgrund vermehrter Nachfrage gibt es zudem einen täglich wechselnden Mittagstisch. Und der ist verdammt lecker. Als wir das gemütliche Café mit den unverputzten Wänden betreten, steigt uns ein köstlicher Duft in die Nase. Es gibt Rigatoni mit Brokkoli, Schafskäse und frischen Kräutern. Neben uns sitzen zwei Freundinnen, die ihre Babys im Arm schaukeln. Chefin Rebekka steht an der Theke, bereitet Kaffee zu und schnackt mit Gründungsmitglied und Geigenbauer Klaus Grumpelt, dessen Atelier sich nebenan befindet. Ihren viel gelobten Käsekuchen kosten wir ein andermal – vielleicht am Wochenende, wenn das opulente Frühstücksbuffet Gäste aus ganz Hamburg herbeilockt.

● Hasselbrookstr. 37, Telefon 320 313 87; www.cafebrooks.de



Hier duftet es – im Winter sogar nach Kaminholz



Gute Stube

Deutsche Küche mit mediterranem Touch

Wenn Inhaberin Seyhan Yesilmen von ihrem Restaurant erzählt, hat sie ein breites, ansteckendes Lächeln im Gesicht. Die Wandsbeker Chaussee habe sie anfangs schon ein bisschen abgeschreckt, gibt sie zu, aber ihr Plan stand. Die ausgebildete Erzieherin, die auf einem Bauernhof in Ahrensburg aufgewachsen ist und auch einige Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt hat, beschloss 2014, sich selbstständig zu machen. Nicht die Schanze, nicht St. Pauli, sondern eine Bruchbude in Eilbek fasste sie ins Auge. Als das Objekt der Begierde schließlich ihren Vorstellungen entsprach, setzte Seyhan auf die gute alte Mundpropaganda. „Das hat zwar ein bisschen gedauert, bis der Laden lief. Dafür hatte ich Zeit zu wachsen und mein Team aufzubauen“, erzählt sie. Besonders stolz ist sie auf ihre „Soli“, die unter anderem im Ribling in Ohlsdorf und der Fürst Bismarck Mühle in Aumühle kochte.

Um uns herum herrscht reger Mittagsbetrieb, fast alle Plätze sind belegt. Wir bestellen einen Flammkuchen mit Gemüse aus den Vierlanden und gönnen uns dazu einen Schluck vom Lieblings-Primitivo der Inhaberin. Küchenchefin Solveig gibt uns außerdem eine Kostprobe von der Abendkarte: scharf angebratener Lachs mit cremigem Kürbisrisotto und Wildbrokkoli. Dass hier nur Top-Produkte auf die Teller kommen, schmeckt man.

● Wandsbeker Chaussee 40, Telefon 25 33 20 80; www.gute-stube-hh.de



Frauen-Power in der Guten Stube: Zwei Köchinnen schwenken in der Küche das Zepter (auf dem Foto: Solveig)

Konditorei und Café Elisa

Elterntreff in kosmopolitischem Ambiente

Erwan gerät ins Schwärmen, wenn er von den Torten, Quiches und Croissants im Café Elisa spricht. Vielleicht liegt es daran, dass Konditormeister Matias Leon ein Landsmann ist. Spätestens aber, wenn die Kuchengabel in das luftig-cremige Innere der Käsesahne-Torte taucht, weiß man: Dahinter steckt große Handwerkskunst. Die Lage des Cafés mitten im Wohngebiet ist bewusst gewählt: Einen Ort zu schaffen, an dem Erwachsene wie Kinder sich wohlfühlen, das war die Idee des Chilenen und seiner Frau Daniela Koch. Jede Menge Platz für Kinderwagen gehört für sie dazu. „Manchmal stehen hier so viele rum, dass Gäste fragen, ob die zu verkaufen sind“, erzählt Matias grinsend. Sogar eine Spielecke gibt es, vom Sofa aus kann man sie im Blick behalten. Trotzdem sieht es im Café Elisa nicht wie auf einem Kindergeburtstag aus. Im Gegenteil: Die Inneneinrichtung verströmt ein so urbanes Flair, dass sie meinen Tourguide sogar an New York erinnert.

Am Ende des kulinarischen Rundgangs steht die Frage, warum ein Stadtteil, der so zentral liegt und dazu noch am Wasser, immer noch so wenig Beachtung findet? Zugegeben: Die riesige Straßensperrung am S-Bahnhof Landwehr macht keinen guten ersten Eindruck. Daher mein Tipp: Aufs Fahrrad schwingen und von der Alster kommend den Weg entlang des Mundsbürger Kanals, Kuhmühlenteichs und Eilbekkanals wählen. Lohnt sich!

● Conventstraße 21, Telefon 33 48 21 14; www.elisa-konditorei.com



#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 – in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG, online unter www.szene-hamburg.com und auf Facebook unter @szenehamburg.essentrinken

● essen-trinken@vkfmi.de



Steht seit über 20 Jahren für hohe Qualität: Thomas Martin

Innovative Küche ...

... und lässiger Service im Louis by Thomas Martin

Es ist eine Daueraufgabe der gehobenen Gastronomie: Wie begeistert man junge, neue Gäste für gutes Essen? Das Hotel Louis C. Jacob sucht darauf eine Antwort im Souterrain der Carls Brasserie in der HafenCity: im Louis by Thomas Martin, ein ursprünglich nur auf zwei Monate angelegtes Pop-up-Restaurant. Nun hat es einen dauerhaften Platz neben der Elbphilharmonie. Das Konzept basiert auf dem Sharing-Prinzip. Übersetzt bedeutet das: Gerichte zum Teilen in ungezwungener Atmosphäre. Namensgeber und Patron ist Thomas Martin, der die Küche des Jacobs Restaurants im Traditionshotel führt. Sein Name soll offenbar den Qualitätsanspruch verdeutlichen und das Vertrauen der Gäste gewinnen.

Die Gerichte passen auf ein einziges Blatt. Oberhalb der Seite stehen ein paar Kleinigkeiten zum Aperitif, unten zwölf Gerichte, ein Käsegang und zwei Desserts. Los geht's mit würfelförmigen Krokettchen vom Duroc-Schwein (7,50 Euro). Sie sind heiß, außen knusprig und innen mit einer cremig-herzhaften Béchamelsauce gefüllt. Dazu gibt es einen herbstlichen Smart-Farming-Salat (8,50 Euro) von Farmers Cut mit eingelegtem Kürbis sowie Grünkohl- und Rosenkohlblättchen. Der Faröer-Lachs mit Fenchel liegt unter einer Decke aus fein gehackten Kräutern, dazu passt der gedünstete Fenchel mit zitroniger Note (10 Euro). Zwischendurch genießen wir ein luftig-wolkiges Ciabatta mit würziger Heubutter (6 Euro). Weiter geht's mit einer

in Butter gebratener Brioche mit Wintertrüffel (18 Euro), dessen Qualität aber zu schwach ist, um gegen das leckerere Gebäck anzukommen. Dazu werden kleine Trüffel-Imitate auf einer Basis aus Kichererbsen gereicht, die mit Pflanzenkohle und geschickter Fingerarbeit tatsächlich fast wie das Original aussehen und schmecken.

Als Nächstes steht vor uns eine kleine Schüssel mit schaumigem Inhalt. Darin finden sich Hummerstücke mit Mais (als Creme und knackige Körner) in einer Kokos-Hummersauce, offenbar auf einer Cognac-Butter-Basis zubereitet (14 Euro). Der süßliche Schaum schmeckt dicht und füllig, der Hummer hat es jedoch schwer, sich dagegen zu behaupten. Auch etwas mehr Maiscreme wäre wünschenswert. Kleine Artischocken auf provenzalische Art (12 Euro) mit aromatischem Sud und knusprigem Knoblauchbrot sind ebenso wie der Schweinebauch mit sardischen Fregola-Nudeln und Safransauce (14 Euro) schöne Ausflüge in mediterranes Terrain.

Zum Abschluss gönnen wir uns ein Stück „Old Cow“ (18 Euro). Doch die geschätzten 60 Gramm sind ihren Preis nicht wert, das Fleisch ist geschmacklich und sensorisch nur guter Durchschnitt, es hat zu wenig vom sonst so charakteristischen Fett. Das Finale ist wiederum vergnüglich: Haselnusseis, gesalzene Haselnüsse, Nuss- und Schokomousse (9 Euro) gehen erwartungsgemäß gut zusammen. Das Teilen macht Spaß und satt sind wir trotz der kleinen Portionen auch. Allerdings kommt Teller für Teller auch eine ordentliche Summe zusammen. Kann man so junge Leute für die Spitzengastronomie gewinnen? Ja, wenn sie bereit sind, das Geld dafür auszugeben. Der lässige Service in Sneakern, weißen Hemden und Hosenträgern macht jedenfalls vor, wie exzellente Gastronomie in ungezwungener Atmosphäre funktionieren kann. ●

/ Benjamin Cordes

● Am Kaiser Kai 69 (Hafen-City), Telefon 300 32 24 13; www.louisrestaurant.de

Empanadas und Kaffee aus Kolumbien stillen den Mittagshunger

Rindchen
schlemmt

Der famose Herr Rittmeyer



**Restaurant N°4 Heimliche
Liebe in Buxtehude**

Na, schon eine Weihnachts-Geschenkidee für die Erbtante, den Liebsten oder die Liebste? Wie wäre es mit einem Ausflug ins pulsierende Buxtehude? Dort, im Restaurant N°4 im Hotel Navigare, treibt der famose Jens Rittmeyer sein Wesen – ein gleichermaßen begnadeter wie sympathischer Meisterkoch, der uns unlängst eines der spannendsten Menüs unseres Lebens bescherte. Rittmeyers „heimliche Leidenschaft“ ist die vegetarische Küche – ein ebenso benanntes, vegetarisches 8-Gänge-Menü ziert neben dem klassischen Menü, der „Nordischen Reise“, die Abendkarte. Beide kosten jeweils 112 Euro und sind jeden Cent wert. Bei beiden wird zunächst unter dem schlichten Titel „Der Anfang“ ein Potpourri aus faszinierenden, aromensatten und genialen vegetarischen Kleinigkeiten serviert. Dann teilen sich die Pfade: Während sich der Normalo beispielsweise an einer Islandscholle mit Butternut-Kürbis und Eisenkrautsauce, Roscoff-Zwiebel mit gebackenem Kalbskopf oder Reh Rücken mit Schwarzkohl, Roter Bete und Cassis-Wacholderjus erfreut, laben sich vegetarische Mitbürger an Pastinaken-Velouté mit Quitte und Erdartischocken, an Gelber Bete in Holzkohleglut gebacken mit Grünkern-Wildpflaumensalat oder knusprigem Wirsingwickel mit Maronen, Pilz-Confit und Blaubeeressig-Sauce. Alles großartig. Bei Äpfeln aus Mittelkirchen mit Erdmandelstreuseln, Anis-Agastache, Karamell und Preiselbeere und dem dann folgenden „Süßen Ende“ kommen alle wieder zusammen.

Highlight bei beiden Varianten ist Gang Nummer fünf: „Brot mit Sauce“. Wer immer schon der Ansicht war, dass geniale Saucen das Beste am Essen sind, bekommt sie hier pur in jeweils drei Variationen serviert. Rittmeyer versteht Saucen besser zuzubereiten, als fast jeder andere auf Gottes weitem Erdenrund! Mit seinen Saucen, die es auch zu kaufen gibt, baut sich der Spitzenkoch gerade ein zweites Standbein auf. Das ist einer der Gründe, warum er vom Restaurant KAI3 im Nobelhotel Budersand auf Sylt, wo er zwei Sterne erkocht hatte, ins beschauliche Buxtehude zog. Gut für uns Hamburger – so ist einer der besten deutschen Köche mit der S-Bahn erreichbar. Tipp: Wenn man zum Essen die exzellente Weinbegleitung wählt, empfiehlt sich eine Übernachtung im angegliederten, sehr ansehnlichen Hotel Navigare. Dann ist die Weihnachtsüberraschung perfekt. ●

/ Gerd Rindchen

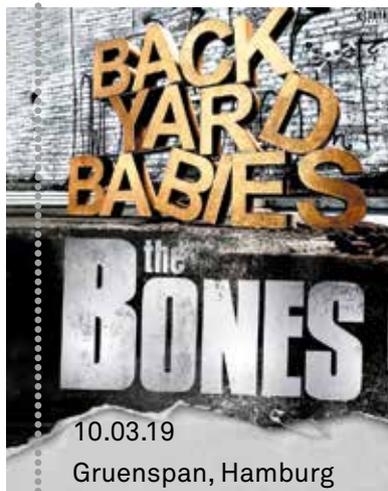
● Harburger Str. 4 (Buxtehude),
Telefon 04161 749 00;
www.hotel-navigare.com
Saucen bei: jens-rittmeyer.de

Ein wahrer
Genuss
im N°4:
Pastinake



www.reservix.de
dein ticketportal

Bundesweit
90.000
Events!



10.03.19

Gruenspan, Hamburg

22.01.19
**The Best of
Ennio Morricone**
Laeiszhalle, Hamburg



07.02.19

**Die Grosse
Verdi-Nacht**

Laeiszhalle
Hamburg

JOE BONAMASSA
LIVE IN CONCERT

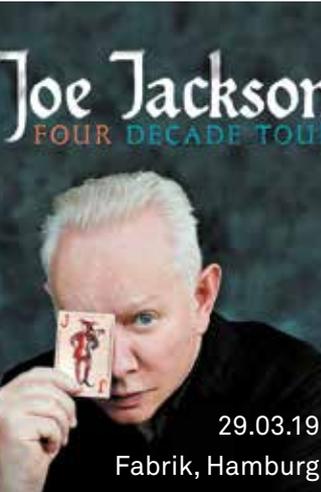


12.05.19
Barclaycard Arena
Hamburg



03.07.19

Stadtpark Freilichtbühne
Hamburg



29.03.19

Fabrik, Hamburg

Tickets unter www.reservix.de

Hotline 01806 700 733

0,20 € pauschal aus dem deutschen Festnetz,
aus dem Mobilfunknetz 0,60 €

Alle Angaben ohne Gewähr

f /reservix

reservix
dein ticketportal