

to go

TOP-ITALIENER!

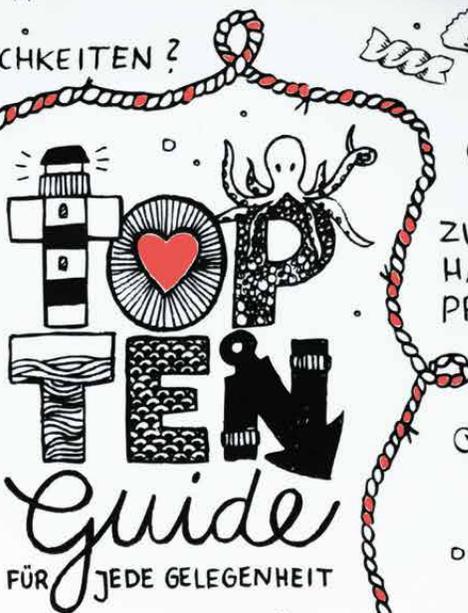
UNVERTRÄGLICHKEITEN?
NICHT HIER



KIDS: HIER
SCHMECKT'S
DEN KLEINSTEN



BESTES
SUSHI
DER
STADT



FÜR JEDE GELEGENHEIT

ZU GAST BEI
HAMBURGS
PROMIKÖCHEN

HOTELS:
ESSEN
UND
TRÄUMEN

ESSEN MIT
HAMBURG-FEELING



PLUS:

Hamburger Persönlichkeiten verraten Insidertipps
+++ Verlosung: Gutscheine für Top-Restaurants



//010

//058

//080

//100

//110

//136

Italien.....//010

Wo sich Hamburg wie Italien anfühlt

Frankreich.....//020

Sehnsucht nach Südfrankreich? Diese Restaurants helfen!

Asien//030

Die hohe Kunst der Sushi-Rolle

Länderküchen.....//040

Eine kleine Weltreise durch Hamburg

Fleisch.....//048

Rrrrr, raw oder well done? Die volle Fleischeslust

Fisch.....//058

Genussorte mit hanseatischem Understatement

Hamburg-Gefühl//068

Die Kritiker Gereon Klug und Peter Lau im Schlagabtausch

Ausgehen mit Kindern.....//080

Liebblingsorte von Bloggerin Christin Siegemund

Essen und Schlafen//090

Warum ein Hotel glücklich machen kann

Essen mit Glamour//100

Wo Filmstars essen würden

Essen bei Starköchen//110

Gereon Klug und Peter Lau nehmen Starköche unter die Lupe

Dachterrassen.....//120

Manchmal lohnt die Vogelperspektive



//068

Essen nach 23 Uhr.....//128

Empfehlungen für den späten Hunger

Bars//136

Gereon Klug und Peter Lau in Trinklaune

Neueröffnungen//146

Im Blick behalten: Hamburgs neue Hotspots

Besondere Mittagstische//152

Wo die Mittagspause zum Erlebnis wird

Kaffee, Kuchen, Tee//158

Die Qual der Wahl bei süßen Versuchungen

Frühstück//166

Morgens, mittags, abends: Frühstücken wie ein Kaiser

Unverträglichkeiten.....//174

Hier sind Sensibelchen gut beraten

Insidertipps//182

Wo Hamburger Persönlichkeiten gerne speisen

Burger//184

Welcher Burger für welche Lage?

Testsieger.....//190

Das sind unsere Besten

Getränke//192

Prost! Wenn der Matrose Schräglage bekommt

Die letzte Seite//194

Das Geheimnis erfolgreicher Neueröffnungen

FOTOS: MICHAEL KOHLS; PHILIPP SCHMIDT



//174

Standards

Editorial //003
Autoren //004
Impressum //192

ITALO-POWER IN HAMBURG

Diese zehn italienischen Restaurants in Hamburg sollten Sie kennen. Der Besuch wirkt ein bisschen wie ein Kurztrip nach Rom, versprochen!

Texte: Kathrin Coda

CUNEO:
Präzises Handwerk
bei Hamburgs
legendärem Italiener

TRATTORIA ANNA E LUCIANO

Amore in der Küche und Geheimtipp-Dolci

Das Ecklokal, tief verborgen in Barmbek, ist ein kleines kulinarisches Juwel, wie man es außerhalb der City gar nicht mehr vermuten würde. Luciano ist hier der Koch. Koch war er schon, bevor ihn Anna in den italienischen Abruzzen für sich als Mr. Right entdeckte – oder er sie für sich entdeckte, das wissen wir nicht. Aber die kleine Trattoria mit den rot-weiß eingedeckten Tischen und dem flackernden Kerzenlicht ist die Krönung ihrer deutsch-italienischen Liebesgeschichte, so viel ist sicher. Die Amore strahlt in die Küche und aus ihr heraus – davon profitieren wir alle. Diese liebevolle Atmosphäre atmet das nette kleine Lokal regelrecht. Man fühlt sich schon beim Reinkommen gut aufgehoben. Speisekarten gibt es nicht: Luciano trägt dem Gast seine mannshohe Tafel direkt an den Tisch. Man entziffert darauf so allerhand Dinge, die uns erst übersetzt werden müssen: Sogliola con funghi, Filetto di Manzo tartufato, Lupo all'abruzzese oder Pecorino-Vongole mit Honig. Oder Sie schließen einfach die Augen, tippen auf irgendetwas auf der Kreidetafel und erfreuen sich an dem, was Anna und Luciano für Sie mit großer Passion auf den Teller zaubern werden. Übrigens: Die Dolci erfragen Sie hier einfach. Und sie sind der Hammer! Eine Tiramisu serviert Anna, dass einem schwindelig wird. Sie ist so frisch und vom überträufeltem Espresso durchdrungen, dass hier selbst Nachtischabstinenten nicht widerstehen können. Die Trattoria sollte man zudem nicht ohne Espresso verlassen. Übrigens ist der rote Hauswein genial und günstig. Wie schön, dass sich die beiden gefunden haben, seufzt man beim Rausgehen. Manchmal muss man sich eben einfach nur verlieben ... So landet dann auch einer der besten Italiener der Stadt in Barmbek. CO

FOTOS: MICHAEL KOHLS, CUNEO

€€€ Hellbrookstraße 47, (Barmbek-Nord), Telefon 61 18 93
76, Mo-Sa 18-24 Uhr, Kreditkarten: Visa, Mastercard;
EC-Karte, Haltestelle Hellbrookstraße, Bus 7/172



ANNA SGROI

Künstlerin am Herd

Anna Sgroi ist die wahrscheinlich einzige Restaurantinhaberin dieser Sparte, die nicht mit Küsschen, Küsschen und großem Hallo in der Menge ihrer eigenen Gäste badet. Anna Sgroi zieht sich heraus, ein bisschen wie eine Künstlerin, deren Kreationen verdeckt im Verborgenen entstehen. So ist Annas Reich die Küche. Anna hatte schon einmal einen Stern, sie hatte auch schon zwei andere Lokale, aber nun ist sie hier. Viel Wandel, viel in Bewegung: Annas Küche ist immer im Flow. Stets auf der Suche nach neuen Konzepten und Themen. Aktuell experimentiert sie eher rustikal – Saubohnen, Kalbskopf, Seeigel, Kaninchenravioli. Speisen, die sich definitiv nicht jeder traut. Daher ist Sgroi auch definitiv nichts für „mal eben so“. Hier schlemmt man ein Menü am besten wie ein Gedicht, bei dem man mehr als eine Strophe liest und das nur im Ganzen seinen Sinn ergibt. Eile findet keinen Platz. Für Anna Sgrois Speisen nimmt man sich Zeit und bezahlt dafür. In edelster Atmosphäre, Damast, Silber und auf Hochglanz polierte Walnusstische ergeben das Bild. Heimlich wartet man ein wenig, die Künstlerin selbst würde sich zeigen. CO

€€€€ Milchstraße 7, (Rotherbaum), Telefon 28 00 39 30,
Di-Fr 12-14,30 Uhr und 19-22,30 Uhr, Kreditkarten: alle;
EC-Karte, Haltestelle Böttgerstraße, Bus 109;
www.annasgroi.de

AHOI, **Hamburg-Gefühl!**

Auf den folgenden Seiten unterhalten sich die schärfsten Kritiker der Redaktion: Kulturmanager **Gereon Klug** und Gastrojournalist **Peter Lau**. Ihr Motto: Nicht gemeckert ist genug gelobt. Teil 1: Was ist Essen mit Hamburg-Gefühl? Vorsicht, es wird bissig!



FOTO: MICHAEL KOHL'S. BRÜCKE 10



Peter Lau (P): Sehe ich mir die Überschrift dieser Top Ten an, denke ich: Hamburg-Gefühl – was 'n das? Hast du 'ne Idee?

Gereon Klug (G): Ja, wir schauen uns Restaurants in Hamburg an, in denen man angeblich Hamburg schmeckt. Als Einwohner dieser Stadt im Norden muss man das nicht jeden Tag, aber diese Speisestätten haben ihre Berechtigung.

P: Für Besuch vielleicht! Ich hatte kürzlich welchen. Kam aus Baden-Württemberg. Wollten Fisch essen. Nordseefisch. Frittiert. Wie man das in Hamburg so macht, sagten sie. Hab ich gesagt: Müssen sie an die Nordsee fahren. Haben sie gesagt: Sie wollen zu Wischer. Hab ich gesagt: Ohne mich. Was ich sagen will: Hamburg-Gefühl ist eigentlich was für Touristen. Wer hier wohnt, hat sein eigenes Gefühl. Und das unterscheidet sich garantiert – ob du jetzt in Eppendorf wohnst, in Horn oder in Jenfeld. Die Frage ist also eher: Wo gehst du hin, wenn die Eltern, die Freunde vom Campingplatz oder die Austauschstudenten kommen?

G: Man könnte in die Deichstraße gehen. Kennst du die?

P: Klar. Ist direkt neben der Bundesbank.



KINDER, KINDER

Essengehen mit Kindern ist kompliziert? Eine Sache der Übung, finden wir. Unsere Autorin **Christin Siegemund** und ihre Töchter (Foto) machen es vor



CAFÉ STERNCHANCE

Eine Oase in der Schanze

Die Sandkiste ist ein bisschen kleiner als in Blankenese, dafür müssen wir nicht ganz so weit fahren und Parkplätze gibt es vor der Tür. Auch eine ziemlich gute U-Bahn-Anbindung gibt es. Das Café SternChance liegt etwas versteckt im Schanzepark, und das ist ein wirklicher Gewinn für alle Eltern, die verzweifelt auf der Suche nach einem Kindercafé sind. Sofern es nicht regnet, lässt es sich hier sehr gut aushalten. Was wir hier besonders lieben, ist der Spielplatz, der mit Sandkiste, Rutsche und Kletterseil alles hat, was Kinder zum Spielen brauchen. Wir kommen gerne her, wenn wir sowieso unterwegs sind und in Ruhe einen Kaffee trinken wollen. Sonntags könnten wir auch zum Brunch kommen. Da wir aber nicht so die Bruncher sind, suchen wir uns lieber ein spätes Mittagessen von der Karte aus oder kommen für ein Stück Kuchen her, nachdem wir durch die Schanze gebummelt sind. Da hier immer auch andere Familien sitzen, kann man sich entspannt zurücklehnen und den Kindern beim Toben zusehen. Und manchmal das eine oder andere Kind vom Kletterseil retten. Das Café ist übrigens eigentlich ein Kulturzentrum mit tollen Kursen. Es lohnt, mal auf die Website zu schauen! CS



BLOCK HOUSE

Der Klassiker unter den Familienrestaurants

Auch so ein Restaurant, in dem man üben kann, mit Kindern essen zu gehen – wobei es passieren könnte, dass die Kinder hier ordentlich versaut werden und die kindliche Messlatte hinterher ganz schön hochliegt. Im Block House sind die Kinder die Stars und die Bewirtung von Familien wird hier ganz groß geschrieben. Kein Wunder also, dass an einem Freitag- oder Samstagabend meistens alle Tische besetzt sind. Daher unbedingt reservieren, bei einem Spontanbesuch könnte es eng werden. Das ist es ohnehin schon. Dafür erspart man sich aber das Tischeverschieben, damit die Kinder auch richtig sitzen können. Neben Entertainment in Form von Malstiften gibt es Geschenke für die Kinder und ein Kindermenü. Für uns Eltern gibt es ein anständiges Steak zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Bei mir ploppen regelmäßig Kindheitserinnerungen auf, wenn wir dem Block House einen Besuch abstatten: dieselben Tischdecken wie vor, ups ..., 30 Jahren, und das Knoblauchbrot samt Sour Creme schmeckt noch immer so vertraut wie damals. Unsere Kinder lieben das alles genauso wie ich als Kind, auch wenn bei ihnen heute mehr Gemüse auf dem Teller liegt als bei mir damals. Dafür gibt es hinterher noch ein Eis, Rote Grütze oder einen Schokokuchen. Den gab es damals nämlich noch nicht! CS

FOTO: MICHAEL KOHLIS, SPAJZ

€€ Dorotheenstraße 57 (Winterhude), Telefon 27 78 46. Mo–So 11.30–24 Uhr, Kreditkarten: alle; EC-Karte, Haltestelle Dorotheenstraße, Bus 25; www.blockhouse.de

€ Schröderstiftstraße 7 (Sternschanze), Telefon 430 11 68. Mo–Fr 12–23 Uhr, Sa 10–23 Uhr, So 10–22 Uhr, Haltestelle Sternschanze, U3/ Bus 15; www.sternchance.de



ESSEN & TRÄUMEN IN GROSSEM STIL

Einige Hotelrestaurants haben es zu wahrer Meisterschaft gebracht. Folgen Sie uns zu den besten Adressen Hamburgs

Texte: Christin Siegemund

THE FONTENAY//LAKESIDE

Place to be mit Wahnsinnsaussicht

Zugegeben: Es wird jetzt etwas teurer. Für den neuen Hotspot der Stadt muss man tief in die Tasche greifen. Aber alleine schon wegen des Blicks ist der Besuch des The Fontenay einen Ausflug wert. Wer sich nicht gleich eines der wunderschönen Zimmer nehmen will, die es wahlweise mit Park- oder Alsterblick gibt, kann auch nur zum Essen herkommen und besten Service genießen. Zur Auswahl stehen zwei Restaurants: das Parkview im Erdgeschoss, das über eine wunderschöne Terrasse für sonnige Tage verfügt, und das Lakeside hoch über der Alster – hier hat man auch bei Schietwetter einen sensationellen Blick. Selbstredend wird im The Fontenay auf Sterne-Niveau gekocht, alles andere wäre Verschwendung. In beiden Restaurants ist man mittags wie abends willkommen. Darüber hinaus gibt es eine Atrium-Lounge, in der man nicht nur gemütlich sitzen, sondern sich ebenfalls zum Afternoon Tea einbuchen kann. Und wer nur schnell auf einen Drink vorbeischaun will, der wird ganz bestimmt an der Bar fündig, die neben neu interpretierten Klassikern und extravaganten Cocktail-Variationen sogar Hamburg-Bezug im Angebot hat. Was das heißt? Fragen Sie die Barmänner! Wer sich ein Zimmer nehmen möchte, sollte in jedem Fall etwas mehr Zeit für den Besuch im hauseigenen Spa einplanen. Neben einem großen Wellnessbereich gibt es eine sehr schöne Dachterrasse inklusive Infinity-Pool. Schöner kann man in Hamburg nicht schwimmen, so viel ist sicher! Kleiner Tipp für alle Hamburger: Bei Buchung einer Anwendung, darf man das Spa auch als Nicht-Hausgast benutzen. Ein glamouröser Kurzurlaub mitten in Hamburg – das kann man sich ruhig mal gönnen. Vielleicht zum Hochzeitstag? CS

FOTO: TORTUE HAMBURG

€€€€ Fontenay 10 (Rotherbaum), Telefon 60 56 60 50, Haltestelle Fontenay, Bus 109; www.thefontenay.de/restaurants-bar

EAST DESIGN HOTEL//EAST RESTAURANT

Sushi essen in 2000er Eleganz

Betritt man das East Hotel, taucht man in eine andere Welt ein. Das Designhotel in St. Pauli war mal ein sehr hipper Laden. Ist er heute immer noch, allerdings hat er mit seinem 2000er Look auch etwas Nostalgisches. Darüber sollte man allerdings großzügig hinwegsehen, denn nach wie vor gilt: die Zimmer mit freistehendem Doppelbett und Sky-Entertainment-Programm sind immer noch spektakulär, und das ungewöhnliche Hotel passt einfach in die trubelige Welt von St. Pauli. Im Gegensatz zum Mobiliar geht die Speisekarte des East Restaurants aber mit der Zeit. Neben asiatischen Spezialitäten gibt es eine sehr gute Sushi- und ungewöhnliche Dessertkarte. Letzteres kann man übrigens auch flüssig zu sich nehmen, womit wir schon bei den Drinks wären. Mein Tipp: Sagen Sie dem Service, in welcher Stimmung Sie gerade sind und lassen Sie den Barkeeper einfach machen. Wer Zeit und Muße hat, wirft einen Blick auf die seitenlange Cocktailkarte und entspannt in einer der Chillout-Lounges. Glücklicherweise hat das East etwas für Spontane übrig: Sollten Sie sich am Abend entscheiden, für eine Nacht zu bleiben (und schon mindestens 150 Euro im Restaurant gelassen haben), gibt es je nach Verfügbarkeit einen Spezialpreis. Klingt superchillig? Ist es auch. Super und chillig. CS



€€€€ Simon-von-Utrecht-Straße 31 (St. Pauli), Telefon 30 99 30, Haltestelle St. Pauli, U3; www.east-hamburg.de/restaurant

VON OBEN HERAB ...

Den Champagnercocktail in luftiger Höhe trinken – das macht glücklich. Hier finden Sie die schönsten Dachterrassen in Hamburg

Texte: Christin Siegemund



CAMPARI LOUNGE

Campari-Love forever

Ein altbekanntes Spiel: Kaum zeigt sich die Sonne, pilgern wir Hamburger ans Wasser, vorzugsweise an die Alster oder Elbe. Für alle, denen der See näher ist als der Fluss, haben wir hier einen Geheimtipp: die Campari Lounge auf dem Dach des Hotels The George in der Langen Reihe. Sie ist ein ruhiger Platz, sollte man den Massen auf der Wiese entkommen wollen. Rechtzeitiges Kommen ist empfehlenswert, um mit einem Sundowner in der Hand und Loungemusik im Hintergrund den Sonnenuntergang genießen zu können – und dazu leuchtet die Alster in allen Blautönen der Welt. Achtung: Dieser Platz öffnet nur bei Sonnenschein. Um sicher zu gehen, ob man den Sprung von der Wiese aufs Dach wagen sollte, checkt man die Webseite, denn dort wird fleißig aktualisiert. Es gibt hier natürlich nicht nur Campari, sondern auch prickelnden Stoff wie den Champagnercocktail „Jean Reno“ mit Minze und Orangenzeste – trotzdem unbedingt den „Campari Shakerato“ probieren. Dazu gibt es Dolce-Vita-Snacks, die zum italienischen Lebensgefühl passen. Giovanni von der Bar reicht schon mal wärmende Bademäntel an die Gäste, die hier oben ins Alster-Cocktail-Glück entschweben. CS



FOTOS: MICHAEL KOHLS, CLOUDS

Barcastraße 3 (St. Georg), Telefon 28 00 30 21 02, Mo–Fr 17–23 Uhr, Sa–So 14–23 Uhr, Kreditkarten: alle; EC-Karte, Haltestelle AK St. Georg, Bus 6 / 37; www.thegeorge-hotel.de



CLOUDS – HEAVEN'S BAR & KITCHEN

Ein Nest ganz oben

Die zweithöchste Dachterrasse der Stadt liegt im Herzen St. Paulis, im obersten Stockwerk der Tanzenden Türme: Heaven's Nest heißt sie und ist wahrlich ein stylisches, aber gemütliches Nest ganz oben. Im 24. Stockwerk hat man einen sagenhaften 360-Grad-Blick über den nächtlich funkelnden Kiez. Bei schönem Wetter reicht der sogar bis weit über das Gebiet der Süderelbe. Und trotz schwindelerregender Höhe kann kein Wind einem etwas anhaben, denn das Nest ist rundherum verglast. Hier trifft Hamburgs Szene auf Touristen. Exklusive Daybeds sorgen für Privatsphäre – die hat allerdings ihren Preis. Falls Sie auf solche Exklusivität verzichten können, gibt es einen ausreichenden Loungebereich. Auf der Karte stehen Drinks wie Basil Collins oder Hugo Deluxe, die Restaurantküche des Clouds serviert zum Snacken Fries oder Bowls. Besonders schön: Den himmlischen Ausblick können Sie ab Mai und bis in den Winter genießen – vorausgesetzt das Hamburger Wetter spielt mit. Näheres zu Events wie Tastings verrät die Webseite. CS

Reeperbahn 1 (St. Pauli), Telefon 30 99 32 80, Mo–Fr 11.30–14 und 17–23, Sa–So 17–23 Uhr, Kreditkarten: alle; EC-Karte, Haltestelle St. Pauli, U3 / Bus 6; www.clouds-hamburg.de