

So selbst-
vergessen
genießen
nur die
Kleinsten



Iss und trink mit mir und ich sag dir, wer du bist

Locker machen Beim Essen kann man so viel über sein Gegenüber erfahren – man muss nur genau hinhören

► Text: Jasmin Shamsi

Schmatzen, schlürfen, schlucken, summen, gurren, rülpfen: Na, stellen sich schon die Nackenhaare auf? Wer auf Alltags- und Körpergeräusche empfindlich reagiert, leidet vielleicht unter einer neurologischen Störung, genannt Miso-phonie. So weit müssen wir aber gar nicht gehen: Geräusche beim Essen und Trinken sind für einige von uns einfach eine intime Angelegenheit. Je nach Situation können sie auch Ausdruck von Sinnlichkeit und Hingabe sein. Jemanden beim Essen zu beobachten, den man attraktiv

findet, kann durchaus erotisch sein. Oder animalisch: Ein Kollege erzählte mir, dass er im betrunkenen Zustand mit besonderer Wonne – und vor allem laut schmatzend – in einen saftigen Burger beiße. Würde man versuchen, wegzuhören? Der Grad zwischen Wohlwollen, Erotik und Ekel ist ein schmaler. Und er hängt extrem vom Sympathieempfinden (und der Tagesform) ab.

Es sitzt tief, das Bedürfnis, seiner Freude über eine Köstlichkeit mittels eines Geräusches Ausdruck zu verleihen. Babys gurren mit Wohlgefallen beim Nuckeln an der Brust. Kleinkinder setzen mit einem glücklichen „Aaah!“ ihr Glas stübe Limonade ab. Später, wenn die Limo mit einem frisch gezapften Bier ausgetauscht wird, kann man dasselbe Phänomen beobachten. Ein anschließender hörbarer Rülpsen ist bei den Kleinen niedlich und bei den Großen vulgär. Eine Kulturfrage, zweifellos. Auch dieses Beispiel: In Japan gehört das laute Schlürfen von Suppen zum guten Ton, hierzulande würde man garantiert schiefe Blicke ernten.

Neulich, auf einer Veranstaltung, hörte ich es leise neben mir summen. Ich war gerade dabei, mir eines der Amuse-Bouches (bei den Franzosen klingt das so viel sinnlicher!) vom Buffet zu sichern. Als ich mich umschaute, blieb mein Blick an einem höchst zufriedenen, mir vertrauten Gesicht hängen. Abwechselnd summend und kauend füllte der Bekannte seinen Teller gut gelaunt mit bunten Häppchen. „Wenn ich keine Geräusche mache, stimmt was nicht mit dem Essen“, erklärte er. „Ich will das mit anderen teilen, wenn es mir schmeckt.“ Ich fand diese Szene sehr rührend. In einer durchrationalisierten Welt ist es doch manchmal ganz schön, einfach nur menschlich zu sein. Sich dem Essen genießerisch hinzugeben, einfach mal locker machen – klingt vielleicht komisch, können aber nicht viele. ●

● szene-hamburg.com/essen-trinken

„Blutleere Gastronomien braucht kein Mensch“

Prost! Schanzen-Gastronom Gerrit Lerch hat Anfang November 2018 sein 20-jähriges Jubiläum gefeiert. Zeit für eine Zwischenbilanz

Interview: Jasmin Shamsi

? SZENE HAMBURG: *Galopper des Jahres, Jolly Jumper und seit Neuestem das Chambre Basse – das alles gehört zu deinem Imperium und zum Haus 73. Wie hängen die Bars zusammen?*

Im Galopper des Jahres gibt es mittlerweile 16 Hähne mit unterschiedlichen Bieren, regelmäßige Bier-Degustationen und öffentliche Brauer-

stammtische. Der Jolly Jumper bietet freitags und samstags Clubfeeling mit guter Musik und gut gelaunten Gästen und das Chambre Basse, das ich seit Anfang 2018 zusammen mit David Struck und Felix Piechotta betreibe, ist eine schicke Cocktailbar, in die man sich zurückziehen kann, wenn man den Trubel vom Schulterblatt abschütteln möchte.



#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](https://www.facebook.com/szenehamburg.essentrinken)

essen-trinken@vkfmi.de



In der
Schanze zu
Hause:
Gerrit Lerch

Die beiden Kultkneipen BP1 und Bedford, mit denen du ab 1998 eine neue Ära in der Schanze eingeläutet hast, musstest du 2014 schließen. Was hat sich seitdem getan?

Diese beiden Läden abgeben zu müssen, war tragisch und auch ein wenig sinnbildlich für die Entwicklung im Viertel. Subkultur hat es schwer, sich im ständigen Profitsstreben zu behaupten. Mit Herzblut betriebene Bars geben einem Viertel Identität, Farbe und Charakter. Blutleere Gastronomen braucht kein Mensch.

An welchem Punkt würdest du die Uhr noch mal zurückdrehen, wenn du könntest?

Ich vermisse einen Laden, in dem man zu jeder Nachtzeit gleichgesinnte und spannende Menschen trifft, die in selbsterstörerischer Art das Hier und Jetzt bei lauter Gitarrenmusik feiern. Am besten auf dem Tresen! So

war es halt im BP1. Trotzdem: Ich will überhaupt nichts rückgängig machen. In der Schanze fühle ich mich immer noch zu Hause.

Wo siehst du schwarz für die Schanze?

Gäste, die sich nicht benehmen können, haben schon immer genervt. Belanglose Gastronomen genauso. Geldgeile Vermieter, die durch überhöhte Mieten der Subkultur die Tür vor der Nase zuschlagen sind ein absolutes Ärgernis. Und von Kiosken, die ohne jede Infrastruktur unsere Gäste abgreifen und mit billigen Longdrinks abfüllen, halte ich auch nicht viel. **Überall heißt es, der Gastro-Branche gehe der Nachwuchs aus. Bist du davon betroffen?**

Zum Glück finden wir immer wieder neue Leute, die Lust haben, sich die Nächte um die Ohren zu schlagen. Den Speisegastronomien geht es da anders. Grundsätzlich gilt: Für die Branche muss man gemacht sein. Ich erinnere mich an ein Bewerbungsgespräch für einen Ausbildungsplatz zum Hotelfachmann. Die Frage meines damaligen Personalchefs ist mir bis heute im Kopf hängengeblieben: „Sie wissen schon, dass Sie jetzt immer dann arbeiten, wenn andere Leute feiern?“ Unter ständigem Stress nachts an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten und dafür nur ein mäßiges Gehalt zu bekommen, darauf haben viele keinen Bock mehr. Die Arbeitszeiten sind leider nicht zu ändern. Der Stress ist auch da, aber in einem funktionierenden Team ganz gut erträglich. Eine faire Bezahlung ist aber definitiv das Fundament für ein nettes Miteinander! ●

● **Schulterblatt 73 (Sternschanze), Telefon 43 09 39 75; www.dreiundsiebzig.de**



450 Grad & 90 Sekunden

Tazzi Pizza Weniger ist manchmal mehr: Statt extravaganter Beläge serviert die neue Pizzeria auf St. Pauli neapolitanische Klassiker ohne viel Schnickschnack

Pizza ist eine ernste Angelegenheit – vor allem für die Neapolitaner, die in den Achtzigern die „Associazione Verace Pizza Napoletana“ ins Leben riefen, um die Tradition des beliebten Teigfladens zu wahren. Seit 2017 steht die „Kunst des neapolitanischen Pizzabackens“ sogar auf der Liste der immateriellen Weltkulturgüter, inklusive strenger EU-Normen zu Zutaten und

Herstellung. Diese Originalversion ist die Königsdisziplin der Pizza. Das muss schon gut sein, was sich neapolitanische Pizza nennt.

Am Pizzaklassiker versucht sich jetzt auch das neu eröffnete Restaurant Tazzi Pizza auf St. Pauli – mit Erfolg. Hinter dem Konzept stecken Harsha, Vijay, Marco und Simone, sie haben die Räumlichkeiten des ehemaligen Le Kaschemme übernom-

men. Das Besitzerquartett hat sich mit dem Foodtruck „Curry it up“ und der indisch-mexikanischen Fusionsküche des Roots in Ottensen bereits einen Namen gemacht. Für Tazzi Pizza haben sie sich jetzt Holzofen und Pizzaschaufel zugelegt. Eine naheliegende Idee: Als gebürtiger Italiener kann Koch Simone auf genügend Erfahrungen mit der neapolitanischen Backkunst zurückgreifen. Ein bisschen St. Pauli-Flair muss aber trotzdem sein, auf die Außenfassade des Restaurants wurde deshalb mit schwarz-weißem Graffiti der Tazzi-Schriftzug gesprüht. Auch die Inneneinrichtung passt mit viel Holz, roten Backsteinwänden und einer gefliesten Theke in den modernen Stil der umliegenden Gastro-Angebote.

Wir bekommen an einem trübeligen Samstag gerade noch einen Platz an einer langen Bank im vorderen Bereich des Restaurants – die Einzeltische sind schon besetzt. Das ist zwar nichts für intime Dinner-Dates, dafür fühlt man sich aber gleich

wie zu Gast bei einer italienischen Großfamilie, so herzlich und entspannt ist die Atmosphäre. Wir können beobachten, wie die Pizzen im Minutentakt in den großen Holzofen geschoben werden. Im Gegensatz zu anderen Pizza-Restaurants bietet das Tazzi keine spektakulären Kombinationen von Belägen, sondern konzentriert sich auf das Wesentliche: die Klassiker. Einzige Ausnahme bilden dabei einige wenige Specials und die Eigenkreation des Hauses, eine mit Aktivkohle gefärbte Pizza mit Meeresfrüchten (14 Euro). Im heißen Ofen werden die Pizzen nur für 90 Sekunden gebacken und bilden dabei die typischen, leicht angebrannten Luftbläschen im Teig. Der Rand ist herrlich locker und leicht, in der Mitte ist die Pizza dünn und saftig. Besonders bei der Margherita (8 Euro) kommt die frische Tomatensoße zur Geltung. Dass die angepriesenen karamellisierten Zwiebeln der Thunfischpizza (9 Euro) eher als knackige, rohe Zwiebelstückchen serviert werden, ist im ersten Moment enttäuschend. Da sie der Pizza aber einen angenehmen, leicht säuerlich-scharfen Kick geben, ist das aber schnell verziehen. Dazu passt der obligatorische Negroni mit seiner guten Balance zwischen bitter und süß. Wer von der Auswahl auf der Speisekarte nicht überzeugt sein sollte, kann seinen Lieblingsbelag auf einer Tafel vorschlagen – mit etwas Glück werden hier sogar Pizza-Träume wahr ... / *Sophia Herzog*

Pizza neapolitanisch: schön fluffig und mit den typischen Flecken

Immer im Blick: die offene Küche

● Rendsburger Str. 14 (St. Pauli),
Telefon 51 90 63 70; www.facebook.com/tazzi.pizza



Un- auf- dringliche Perfektion



Altbewährt Im Restaurant Brook stimmen Preis und Leistung

In Hamburg gibt es erfreulicherweise eine ganze Reihe von Köchen, die ohne viel Aufhebens um ihre Person seit Jahren exzellent vor sich hin kochen. Zu dieser erfreulichen Kategorie gehört auch Lars Schabliniski, der seit Jahren gemeinsam mit seiner Angetrauten Berit, die – der Klassiker – den Service leitet, das Restaurant Brook vis-à-vis der Speicherstadt betreibt. Was immer hier auf der Karte landet, ist handwerklich absolut perfekt, aufwendig aus guten Zutaten bereitet, mit einem gerüttelt Maß an Kreativität und für Innenstadterhältnisse sehr fair ausgepreist. Die Karte wechselt häufig und bietet sowohl Klassiker für mürbe Hanseaten als auch Experimentierfreudiges für juvenile Entdeckerseelen. Aktuell spannende Vorspeisen sind beispielsweise der Kaninchenrücken mit Süßkartoffel-Rösti und Mango-Senfcreme (13,50 Euro) oder die gebratene Blutwurst mit zweierlei Blumenkohl, Granny Smith und Honig-Jus (12,50 Euro). Unter den Hauptgerichten ragt ein fulminanter, perfekt à point bereiteter Hirsch-

rücken mit Steckrüben-Zimtpüree, Rosenkohlblättern, Maronen und Herbstpilzen heraus, bei dem auch deutlich wird, dass Schabliniski zu den liebevollsten Bereichern toller Saucen zählt. Echt knorke ist auch das kurzgebratene Thunfischfilet auf Mittelmeer-Artischockengemüse mit Pesto (24 Euro) und die halbe Vierländer Ente in Honig-Jus mit Pommes Macaire, Rotkraut und Romanesco (23,50 Euro) würde man auch nur ungern von der Tischkante stoßen. Dazu gibt es noch eine kleine, aber sehr gut zusammengestellte Weinauswahl, die beispielsweise den vorzüglichen Südtiroler Sauvignon der Kellerei Erste + Neue für 7,50 Euro pro 0,2 Liter offen anbietet. Bei den Flaschenweinen zielt einer meiner absoluten Lieblings-Chianti die Karte: der tolle 2015er „Felsina“ für faire 39 Euro. Den haben die Fleischgerichte verdient! Mittags gibt es im Brook eine Zusatzkarte mit preiswerten Tagesmenüs. Man sollte aber rechtzeitig kommen, denn spätestens um 15.10 Uhr weist der äußerst resolute Service unmissverständlich darauf hin, dass ja eigentlich schon seit zehn Minuten geschlossen sei. / Gerd Rindchen

● Bei den Mühren 91 (Altstadt), Telefon 37 50 31 28, Di-Sa 12–15 und 18–22.30 Uhr (Küchenzeiten); www.restaurant-brook.de

Im Handel!



PLUS: Hamburger Persönlichkeiten verraten ihre Restaurant-Geheimtipps ++ Top-Ten-Listen satt

Oder über
szene-hamburg.com