

Very british

Aus der Mine an die Elbe

Teigtaschen mit Tradition – Jan Wende ging zur „Bäckerei-Spionage“ nach Cornwall und eröffnete nun die Pasty Company in Hamburg

Hätte Elaine Ead gewusst wie zielstrebig Jan Wende ist, hätte sie ihm wohl nicht ihr geheimes Familienrezept für Cornish Pasties verraten. Eine Saison lang durfte er in ihrer Bäckerei im englischen Hafenort Padstow Teig kneten und Füllung pfeffern. Er arbeitete ohne Gehalt und erlernte in Gegenleistung das Handwerk. Dass er nur Monate später Hamburgs erste Adresse für Gebäck nach Cornwall-Art eröffnet, überraschte die Bäckerin dann doch. Aber von vorn: Jan Wende ist Anfang 40, arbeitet im Hamburger Hafen, trägt einen blonden Backenbart zum Brust-Tattoo und fährt gerne in den Bildungsurlaub nach England. Dort beißt er zum ersten Mal in eine dampfende Cornish Pasty. Die deftig gefüllte Teigtasche gilt als regionale Spezialität. Zurück in Deutschland stellt Jan Wende fest, dass er in einer pasty-freien Zone lebt und beschließt das zu ändern. „Ich habe die großen Unternehmen in England angeschrieben, bin rübergefliegen und habe getestet.“ Ernüchtert stellt er fest, dass der „Tiefkühlkram“ kulinarisch nicht zündet. Glücklicherweise ist er am nächsten Morgen in der Familienbäckerei des kleinen Ortes verabredet. Mit Elaine Ead. Sie sind sich sofort sympathisch. Der Rest ist Geschichte.

Jan Wende verkauft Tin Miner-Pasties (der Begriff „Cornish Pasty“ ist regional geschützt) in Hamburg zunächst auf Märkten. Dann eröffnet er im März seinen Shop mit „Krämerlade-Charme“ in Hafennähe. Hier werden auch englische Sandwiches, „Kalter Hund“ aus der Werksküche oder Elbler-Cider von Äpfeln aus dem Alten Land verkauft. Wie es die Minenarbeiter im 18. Jahrhundert vormachten, besteht die Basisfüllung seiner Pasties aus Kartoffeln, Steckrüben und Zwiebeln. Je nach Gusto kommen Steak, Chicken and Bacon, Cheese and Onion oder diverse Gemüse dazu. Die reichhaltige Mahlzeit kostet zwischen 3,60 und 3,95 Euro. Jan Wende liefert sogar zur Mittagspause in umliegende Büros. Und Elaine Ead? Sie ist dann doch ziemlich stolz auf ihren Schützling. „Wir sind befreundet und sie will immer genau wissen, wie der Stand gerade ist“, schmunzelt Jan Wende. Auch weil er schwört, das Rezept unter gar keinen Umständen weiterzugeben. **LEN**

Pasty Company: Große Elbstraße 117–133 (Altona), Mo–Fr 8–16, So 12.30–16 Uhr (So nur bei schönem Wetter), Lieferservice 41 30 69 68; www.pastycompany.de



Immer gut gelaunt: Jan Wende in seiner Pasty Company



Anna und Davide:
Servieren köstliche
Antipasti

Mediterran

Der Sarde und die Artistin

Anna Bistro ist klein, fein und eine Bereicherung für Ottensen

So schmal der Bürgersteig im Hohenesch auch ist, ein kleiner Tisch mit zwei Stühlen passt noch drauf. Das sieht nicht nur ungemein gemütlich aus, es ist auch alles herzerwärmend liebevoll gestaltet, man möchte sich sofort setzen – ob drinnen oder draußen. Und haben die Gäste es sich erst einmal bequem gemacht und Davides Speisen gekostet, ist es ganz um sie geschehen. Der Koch ist gebürtiger Sarde und hat sich zusammen mit der ausgebildeten Artistin Anna in Ottensen mit dem kleinen Bistro selbstständig gemacht. Die Küche ist mediterran ausgerichtet, die Speisen werden täglich frisch und ohne künstliche Zusatzstoffe zubereitet. Italienischer Kaffee, hausgebackene Kuchen, Paninis, bald schon legendäre Antipasti, Suppen, Salate, Risotto, Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte – alles zu einem fairen Preis. Freitagabend und samstags gibt es eine etwas aufwendigere Karte ohne Mittagstisch. **LIS**

Anna Bistro: Hohenesch 55 (Ottensen), Telefon 39 80 58 38, Mo–Do 9–18.30 (Mittagstisch 12–16 Uhr), Fr 9–15, 18–22, Sa 13–22 Uhr; www.anna-punkt-bistro.de