

# Einer geht noch

## Jasmin unterwegs

„Go with the flow“ heißt es für drei Hamburger Gastromomen, die vor Kurzem ihr zweites Restaurant eröffnet haben. Ob südamerikanische Hausmannskost oder Casual Dining – hier tut sich was!



## #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](http://www.szene-hamburg.com)

● [essen-trinken@vkfmi.de](mailto:essen-trinken@vkfmi.de)

## Komm zu Mama! — Maria Magdalena



Leche de Tigre-Betreiber Tschabi und Aurelio haben ein neues Lokal. In den Räumlichkeiten des ehemaligen Gasthofs Möhrchen am Spritzenplatz gibt es jetzt magenwärmende Soulfood-Eintöpfe in riesigen Keramikschüsseln. An den Wänden gestickte Landschaftsbilder und 50er-Jahre-Lampen, auf den Tischen kleine Porzellanvasen mit bunten Nelken: Fühlt sich an wie bei Omi zu Hause. Einer Omi mit dem wohlklingenden Namen Maria Magdalena, die mit lateinamerikanischen Rhythmen und Düften aufgewachsen ist. Einer, die mit viel „Corazon“ und Geduld langsam gegarte Speisen zubereitet. „El Güero“, ein Gericht aus gebackenem Hähnchen, Yuca, fermentierter Wassermelone, gerösteten Erdnüssen, Avocado und Koriander in einer dicken Fenchelbrühe ist die perfekte Streicheleinheit an einem Sonntagabend. Die Türen des Pop-up-Restaurants bleiben bis Anfang 2018 geöffnet. Wenn es gut läuft, geht es an einem anderen Standort weiter, sagen Tschabi und Aurelio bescheiden. Wer die Geschichte vom Leche de Tigre kennt, muss sich eigentlich keine Sorgen machen.

● Spritzenplatz 4 (Ottensen), Telefon 0176 / 23 75 39 38, Mo-So 17–1 Uhr; [www.facebook.com/spritzenplatz4/](http://www.facebook.com/spritzenplatz4/)

## Fast Food mit Anspruch — Kokomo Noodle Club



Ein Meer aus Laternen und Lampions, winkende Katzen, Bonsai-Bäumchen, japanische Schriftzeichen und Malereien mit Männern im Kimono an den Wänden: Hamburg hat einen neuen Ramen-Laden in der Clemens-Schultz-Straße, den Kokomo Noodle Club. Die bissfesten Nudeln werden von Robin und Moritz, Betreiber des Grilly Idol nebenan, selbst hergestellt. Sie schwimmen in würzigen, dicken Brühen zusammen mit gekochten Eiern, Frühlingszwiebeln, Shiitake- oder Enoki-Pilzen, mit Schweinebauch, Lachs oder Seidentofu. Dazu kann man scharfes Kimchi oder knackige Edamame mit Splittersalz bestellen. Im Eingangsbereich finden Eilige an bunten Barhockern Platz. Wer es gemütlicher mag, setzt sich an einen der langen Holztische im hinteren Bereich. Das rötliche warme Licht ist sehr schmeichelfhaft und daher perfekt für ein Date. Fun Fact: In Tokyo, der Stadt mit der höchsten Ramen-Bar-Dichte, wurden bereits zwei solcher Läden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

● Clemens-Schultz-Straße 40 (St. Pauli), Telefon 52 15 59 70, Mo-So 18–22 Uhr; [www.facebook.com/kokomonoodleclub](http://www.facebook.com/kokomonoodleclub)

## In rustikaler Nachbarschaft — Berta Emil Richard Schneider



Starker Kontrast: Gegenüber von der Schlachterbörse und ein paar Häuser entfernt vom Erika's Eck hat sich ein feiner, von außen fast unscheinbarer Laden eingenistet. Das Berta Emil Richard Schneider ist nach seinem Betreiber Nils Berschneider benannt, dem auch das Rain Cafeatary in Ottensen gehört. Elegant-minimalistisch, aber irgendwie auch gemütlich: In seinem neuen Lokal setzt Nils auf Understatement. Das verwinkelte Interieur bestimmen holzverkleidete und mintgrüne Wände, Tische im Industrial-Look, Sukkulente in goldenen Vasen, weiße Stumpfenkerzen und gedämpftes Licht. Auf den Tischen liegt dekorativ in Stofftücher eingewickeltes Silberbesteck bereit, vorweg gibt es gewürztes Popcorn, frisches Brot und aromatisiertes Olivenöl. Die Speisekarte ist übersichtlich, die Getränkekarte dafür umso ausladender: Zur Auswahl stehen verschiedene Weine aus der Pfalz, Rheinhessen oder dem Burgund, Aperitifs und Cocktails. Dazu kann man Bar Food wie Lobster Roll oder Ringelbete mit karamellisiertem Ziegenkäse bestellen. Oder, für den größeren Hunger, eine visuell ansprechende Labskaus-Variation mit Lachsfilet, Rote-Bete-Püree und Wachtel. Außerdem lohnt sich ein Besuch der stillen Örtchen: Zum Händetrocknen liegen Gästehandtücher und nette Aufmerksamkeiten wie Handcreme, Ohrenstäbchen und Kondome bereit. Bei den Männern Kaugummis und Ricola. Interessante Auswahl.

● Kampstraße 25–27 (Sternschanze), Telefon 20 95 62 95, Di-Sa 18–1 Uhr; [www.bertha-emil-richard-schneider.de](http://www.bertha-emil-richard-schneider.de)



# Macht die Maya-götter neidisch

**Salt & Silver** Im Juli haben Johannes Riffelmacher und Thomas Kosikowski – besser bekannt als Salt & Silver – gemeinsam mit Tobias Beck ihr erstes Restaurant in Hamburg eröffnet. Auf der Speisekarte steht lateinamerikanische Küche, wie sie Hamburg bisher noch nicht geschmeckt hat. Eine der besten Neueröffnungen des Jahres!

**V**oll, laut, lebendig – wo jahrzehntelang das Amphore zu Hause war, spürt man heute Lateinamerika wie nirgends sonst in Hamburg. Seit Juli begeistert die Salt & Silver Zentrale hier mit Sinn für guten Geschmack – sowohl auf dem Teller als auch bei der Einrichtung. Viel Kerzenlicht und ausgewählte Designermöbel machen den Laden wahnsinnig gemütlich. Begrüßt werden wir von Chef Thomas „Cozy“ Kosikowski höchstpersönlich. Der nimmt sich viel Zeit, um uns das Konzept der Zentrale zu erklären und überredet uns zu einem Aperitif. Den Guave-Cocktail in der einen und die liebevoll geschriebene Speisekarte in

der anderen Hand, stellen wir uns unser Menü zusammen und sind bereits vor dem Essen ganz selig von so viel Aufmerksamkeit.

Wir sitzen mit Blick auf die offene Showküche. Der Küchencrew, die hier werkelt, könnte man den ganzen Abend zuschauen, sodass die Dinnerdate-Unterhaltung zu Anfang fast auf der Strecke bleibt. Die essbare Kunst, die bereits nach kurzer Zeit den Weg aus der Küche zu uns findet, lenkt die Aufmerksamkeit aber wieder an den Tisch. Wir starten mit einem Taco Cabeza (4 Euro). Die Maistortilla kommt mit Rinderzunge und -bäckchen, säuerlich scharfer Salsa Verde und

extra Guacamole (3 Euro). Zunge? Traut euch! Mut wird hier mit Geschmack belohnt. Vegetarier (und alle anderen auch) müssen die Tostada de la tierra (8,50 Euro) probieren: Shiitake-Pilz-Marmelade, rauchiger Käse und Avocado präsentieren sich auf einer knusprig gebackenen Maistortilla und verbinden sich mit Chili-Schokoladenöl, Limette und sauer eingelegten Shiitake zu etwas ganz und gar Grandiosem. Der ein oder andere wird denken, dass der Preis bei der Portionsgröße zu hoch ausfällt, aber diese „vegetarische Umami-Bombe“, wie Salt and Silver sie selbst beschreibt, besteht aus vielen hochwertigen Komponenten

An schönen Sommerabenden kommt die Hafenstraße ganz süd-europäisch daher

– und die brauchen Zeit in der Zubereitung. Spätestens beim ersten Bissen und der darauffolgenden Geschmacksexplosion auf der Zunge stellt aber wohl niemand mehr den Preis infrage.

Als Hauptgang folgt das „Große Abenteuer Peru“: Pulpo mit Quinotto (16,50 Euro). Der Teller ist so wunderschön angerichtet, dass man sich fast nicht traut, irgendwo seine Gabel reinzustecken. Als wir es dann doch wagen, stellen wir fest: Hier gibt es den wohl besten Pulpo aller Zeiten. Wer hätte gedacht, dass diese Tierchen so unfassbar köstlich und so wenig gummiartig sein können? So göttlich zart, dass es uns für einen Augenblick die Sprache verschlägt. Auf diese Geschmacksoffenbarung müssen wir einfach mit einer weiteren Runde Cocktails (ab 6,50 Euro) anstoßen, die – wie soll es anders sein – ein Kracher auf der Zunge sind.

Doch nicht nur Essen und Atmosphäre begeistern. Alle sind von der ersten Minute an darum bemüht, uns einen wunderbaren Abend zu bereiten. „Pleite, betrunken und satt werdet ihr auf einer Wolke aus wahrem Glück nach Hause schweben“, so das Versprechen von Salt & Silver an seine Gäste. Und genau so fühlen wir uns auch, als wir die Zentrale mit Blick auf die Elbe hinter uns lassen. Wiederkommen? Auf jeden Fall! ●

/ Jennifer Meyer

● **Salt & Silver Zentrale:**  
St. Pauli Hafenstraße 140  
(St. Pauli), Mi-Do 18–23.45,  
Fr-Sa 18–3, So 10–14 und  
18–23.45 Uhr;  
[www.saltandsilver.net](http://www.saltandsilver.net)

Kunst auf dem Teller:  
Fast zu schön zum Essen



# Griff nach den Sternen

**Liman** Als hochklassiges Seafood-Grillrestaurant auf Basis exzellenter frischer Zutaten hat sich das Liman am Winterhuder Poser- und Flanierboulevard Mühlenkamp einen guten Namen gemacht

**D**ie bewährten Klassiker wie butterzarte gegrillte Calamaretti als Vorspeise (11,90 Euro) oder die diversen Fisch- und Seafood-Grilltellervarianten (16,90, 19,90 Euro) stehen nach wie vor auf der Karte und sind auch nach wie vor schlicht, aber gut – allein, Stillstand ist Rückschritt und so hat das sympathische Betreiberpaar Gülay und Gürcan Aksoy jetzt noch eine zweite, parallele Küchenstilistik etabliert. Gekommen sind on top

zur bewährten Grillercrew zwei hochbegabte junge Köche aus der Sternegastronomie – und was die auf der kleinen, regelmäßig wechselnden, täglich ab 16.30 Uhr verfügbaren Empfehlungskarte an Spezialitäten zelebrieren, ist in der Tat ganz großes Küchenkino.

So lagen die butterzarten Jakobsmuscheln (15 Euro), von Haus aus ja ein eher ödes Gericht, auf einem pikanten, ausnehmend stilsicher mit Langpfeffer und Zwergorangen ge-

## Rindchen schlemmt



würzten Kürbismousse und kriegten dadurch richtig Pep – Chapeau! Der delikate halbe Hummer Thermidor (19 Euro) war wunderbar unterfangen von hocharomatischer Tomaten-Concassée und aromensattem Greyerzer Käse – klingt schräg, passt aber super. Ein echter Knaller war auch die perfekt saftig gegrillte Steinbuttschnitte mit Meerrettich, feinst mit Rote Bete bereiteter Fregola Sarda (27 Euro) und, einziger Abzug in der B-Note, etwas zu al dente geratene Artischockenherzen.

Nachdem ich mich jahrzehntelang über zu Tode geschmorten Ochsenbäckchen geärgert hatte, deren Saft und Aroma ausschließlich triumphierend in der Sauce hockten, durfte ich im Liman ein leuchtendes Beispiel gehobener Schmorkunst erleben: Ochsenbäckchen su-

perzart, supersaftig, superaromatisch und die feine Beersauce trotzdem lecker – geht doch! (23 Euro). Der herbstliche Apfelstrudel mit Rum und Marzipan (8 Euro) war dann auch noch echt knorke und ein wunderbarer Abschluss des Abends.

Fazit: Ich habe in manch hoch dekoriertem Sternetempel nicht so gut gegessen wie bei den stil- und aromensicheren jungen Wilden der Liman-Luxury-Division. Wenn's mit dem Sternenzauber trotzdem nix werden sollte, kann das allenfalls daran liegen, dass man sich in dem Souterrainlokal doch ganz schön auf der Pelle hockt. Aber für dieses Essen höre ich gerne die Gespräche an den Nachbartischen mit – kann ja auch ganz unterhaltsam sein. ●

/ Gerd Rindchen

● Mühlenkamp 16 (Winterhude), Telefon: 37 08 56 53, Mo-So 12–24 Uhr; [www.liman-fisch.com](http://www.liman-fisch.com)

**[k]KAMPNAGEL**  
KAMPNAGEL.DE

**NORDWIND**

FESTIVAL DER KÜNSTE AUS NORDEUROPA UND AFRIKA

**08.–16.12.**

TICKETS  
040 270 949 49  
KAMPNAGEL.DE

