# Für Weltbürger

Den Hamburger bekommt man überall, in Hamburg aber noch viel mehr: portugiesische Delikatessen, syrische, peruanische, japanische Gerichte und den Matjes sowieso. Eine kulinarische Reise durch die Stadt

*TEXT:* Jasmin Shamsi
*FOTOS:* Uta Gleiser

Im grünen Bereich: Falafel im Salibaba mit Salat und einer Taratour-Soße

Zufluchtsort: Feras Mekhail leitet das Salibaba, seit 2016 ein Hamburger Integrationsprojekt

## Sie kochen das!

**Salibaba**

*Eppendorfer Weg 91 (nordwestl. des Zentrums)*
*Tel. 040/32 31 02 13. Geöffnet tgl. 11–21.30 Uhr*
*www.salibaba.de*

Bereits seit 2011 herrscht Bürgerkrieg in Syrien, viele Städte wie Homs und Aleppo sind zerstört – und mit ihnen Teile des reichen Kulturerbes der Levante. Zahlreiche Syrer haben inzwischen in Hamburg eine neue Heimat gefunden. Davon zeugt eine Reihe syrischer Restaurants, unter ihnen auch einige, die es hier schon ewig gibt: Das Saliba an den Alsterarkaden und das Mazza in Eimsbüttel gelten in Hamburg als Institutionen. Hanna Saliba, seit mehr als 40 Jahren in der Hansestadt, rief 2016 ein Integrationsprojekt ins Leben, um seinen geflüchteten Landsleuten unter die Arme zu greifen: die Imbisskette Salibaba. Unter der Leitung von Feras Mekhail, gebürtig aus Homs, werden seitdem im Eppendorfer Weg und in der Bankstraße syrische Mazza (Vorspeisen) und Pita-Rolls serviert: geräuchertes Auberginenmus mit Tahina, gebratener Blumenkohl und Hummus, Lammwürstchen oder Falafel auf einem mit Granatapfelkernen garnierten Salatbett, wahlweise als Tellergericht oder in eine Pita eingerollt. Auf der Zunge schmeckt man Sumach, Zatar, Zimt, Koriander und Kreuzkümmel, aus den Lautsprechern tönen Bechertrommeln, in der offenen Küche schnattern zwei junge Mitarbeiter, während sie gekonnt die Speisen anrichten. Das Salibaba ist ein freundlicher Ort, der Tradition und Moderne verbindet und Gäste jeden Alters für sich gewinnt – ob Fleischesser, Vegetarier oder gar Veganer. Wenn's nur immer so leicht wäre. ⟶

Auf ganzer Länge: Xavier López, Inhaber des Leche de Tigre, mit einem Teller Ceviche

# Die Milch macht's

**Leche de Tigre**

*Nernstweg 32–34 (nordwestl. des Zentrums), Mobil 0163-312 64 91*
*Öffnungszeiten Mo.–Do. 18–22, Fr.–Sa. 18–23, So. 17–22 Uhr*
*www.lechedetigre.de*

Sie hätten es einfach vermisst, mit Freunden und der Familie zusammenzusitzen, über Essen zu sprechen und laut zu sein, erklären Xavier López und Aurelio Moreno. Kennengelernt haben sich der Ecuadorianer und der Peruaner im Familien-Eck, einer Kultbar in Hamburg-Ottensen. Xavier war damals Geschäftsführer, das südamerikanische Fischgericht Ceviche vielen Hamburgern noch kein Begriff. Es besteht aus rohem Fisch, aber anders als in Japan wird dieser in der peruanischen Küche mit einem „Tigermilch" (Leche de Tigre) genannten Sud mariniert. Wie auch immer, ein paar Jahre später, im November 2016, eröffneten Xavier und Aurelio ihre eigene Tapasbar: quirlig, bunt, von zahlreichen Einflüssen geprägt. Im Leche de Tigre findet man neben Ceviche die gesamte Vielfalt der peruanischen Küche: Pulpo-Chicharrón, Weißfisch, Jakobsmuscheln, Rinderherzen oder Hühnchen – an cremigen, scharfen sowie sauren Soßen, mit Chilifäden, Bananenchips, Limettenspalten und Korianderblättern zu kleinen Kunstwerken arrangiert. Die bunten Speisen sind im Grunde dafür da, geteilt zu werden. Am besten bei einem Pisco Sour, zusammen mit einer Gruppe von Freunden. Und auch Kinder dürften sich im Leche de Tigre wohlfühlen – mit Yuca Fries, also Pommes aus Maniok, und dazu den bunten Masken und fluoreszierenden Bildern an den Wänden wird ihnen hier nicht so schnell langweilig. ⟶

Tellergericht: Ein Ceviche Nikkei.
Die „Tigermilch“ ist mit Sesam verfeinert

Rund gemacht: Die Pastéis de Nata, hier mit einem Ziegenkäse-Brötchen und einem Galão, sind bei Emilia de Sousa Carvalho Pflicht

## Bleibt in der Familie

**Pastelaria Transmontana**
*Schulterblatt 86, Tel. 040 / 439 74 55*
*Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 7–22, Sa.–So. 8–22 Uhr*
*(A 3)* www.pastelariatransmontana.de*

Die wackeligen, roten Bänke vor der Pastelaria Transmontana sind nahezu vollständig belegt. Die Sonne brennt, und alle wollen draußen sitzen. Verschlafene Gesichter wenden sich dem Licht entgegen, mit kleinen Löffeln wird gemächlich im karamellbraunen Galão gerührt. In der großzügigen Auslage, die durch die Glasfront von außen einsehbar ist, stapeln sich Berge von Leckereien: Puddingschnitten, Reisküchlein, Éclairs oder die beliebten Pastéis de Nata. Das süße portugiesische Gebäck wird in einer Backstube in Hamburg-Bahrenfeld von Vitor Oliveira hergestellt, der zusammen mit seinem Bruder João die Geschäfte leitet. Durch die schmale Eingangstür drängt sich das typische Schanzenpublikum: Stammgäste, Hipster-Pärchen, Touristen. An der langen Theke im Eingangsbereich werden die Bestellungen einsilbig entgegengenommen: Zum Klönen bleibt vor allem am Wochenende keine Zeit, wenn sich vor der Tür schnell eine Schlange bildet. Wer seinen Tag lieber typisch deutsch mit etwas Herzhaftem beginnen möchte, bestellt die mit Käse, Rucola und Tomaten belegten und getoasteten Croissants. Das Transmontana, ein Familienbetrieb seit 1989, hat zwei weitere Standorte in Hamburg, einen in Eimsbüttel und einen auf St. Pauli. Portugiesische Cafés und Tapasbars findet man überall in der Stadt – nicht weit vom Hafen und den Landungsbrücken dominiert sogar ein ganzes Viertel mit kulinarischen Einflüssen aus Portugal.



**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*

# Ab in die Ecke!

**Erika's Eck**

*Sternstraße 98, Tel. 040 / 43 35 45*
*Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 17–14, Sa., So. und Feiertage 17–9 Uhr (A 3)*
*www.erikas-eck.de*

Beim Betreten des Kultlokals im Schanzenviertel schlägt einem der wohlige Duft von Bratkartoffeln, paniertem Fisch und belegten Brötchen entgegen. Wände, Sitzbänke, Tische und Fußboden aus Holz, Jugendstil-Lampen an den Decken und Kerzen auf dem Tisch sorgen für eine warme Atmosphäre. „Schön muckelig", würden die Hamburger sagen. Ein kleiner Spielautomat bietet nach einer langen Nachtschicht Zerstreuung, an der breiten Theke gibt es zur Stärkung Ratsherrn vom Fass und Schnaps in allen Varianten. In Erika's Eck, seit mehr als 40 Jahren eine feste Größe in der Hamburger Gastroszene, geht es rustikal und bunt zu: Taxifahrer treffen auf Handwerker aus dem Viertel, Partygänger auf Mitarbeiter vom Fleischgroßmarkt. Der Ton ist rau, aber herzlich. Gutbürgerliche Gerichte wie Schnitzel, Sauerfleisch oder Matjes mit Bratkartoffeln und Remoulade bekommt man hier fast rund um die Uhr, unter der Woche ruht das Geschäft nur am Nachmittag, knappe drei Stunden lang. Gekocht wird in drei Schichten, dazu kommen die belegten Brötchen ab 24 Uhr. Die werden im Akkord von zwei Mitarbeiterinnen geschmiert. Eine von ihnen, die über 70-jährige Erika, gehört schon fast zum Inventar. Und nein, der Laden wurde nicht nach ihr benannt. Erika's Eck ist ein Ort für alle Fälle, der Anker nach einem langen Abend bzw. einer langen Nacht. Nich' lang schnacken, Kopp in' Nacken – und dann husch ins Bettchen. ⟶

Rohkost: In Erika's Eck gibt es auch den norddeutschen Klassiker, das Mettbrötchen, von Monika mit einem Kaffee serviert

Flüssignahrung: Ein traditionelles Shoyu-Ramen in der Bar Zipang, ein Gericht auf Basis unterschiedlicher Sojasoßen

Durchgereicht: Der Chefkoch der Ramen-Bar Zipang, Masanori Naraoka, in seiner Küche

# Beste Ramenbedingungen

**Ramen-Bar Zipang**
*Eppendorfer Weg 62 (nordwestl. des Zentrums)*
*Tel. 040 / 30 70 37 77. Öffnungszeiten: Di.–So. 18–22 Uhr*
*www.ramen-bar.de*

Ramen sind das Trendgericht in Hamburg. Wer den Film „Tampopo“ gesehen hat, weiß, worauf es dabei ankommt: Die Nudeln – aus eigener Herstellung – müssen noch ein wenig Biss haben, und man benötigt eine gute Brühe als Basis. Ansonsten sind Ramen keine Grenzen gesetzt. In Japan gibt es unendlich viele Abwandlungen der Nudelsuppe, Tsukemen oder Abura Soba seien da nur als Beispiele genannt. Masanori Naraoka, Chefkoch in der Ramen-Bar Zipang in Hamburg-Eimsbüttel, hat sein Rezept dem Geschmack der Hamburger Kundschaft angepasst: Die kräftige, fette Brühe, mit der er 2014 begonnen hatte, musste einer leichteren Variante weichen. Sein Vorsatz: Entspricht das Essen nicht den Vorstellungen der Gäste, ist es kein gutes Essen. Grundzutat seines Dashi, eines Fischsuds, sind Bonito-Flocken und Kombu, dazu kommen Gemüse, Fleisch bzw. für die vegetarische Variante Pilze. Zusammen ergibt das den speziellen Umami-Geschmack, der viel Zeit und Aufmerksamkeit erfordert. In Japan gelten Ramen als Fast Food: Man bestellt, isst, und wenn man fertig ist, verlässt man das Lokal. Anders in der Zipang-Bar, deren kleine Terrasse im Sommer dazu einlädt, stundenlang über einer Nudelsuppe, gedämpften Teigtaschen und japanischem oder deutschem Bier zu sitzen. Und solang der Gast glücklich ist, ist es auch Herr Naraoka. Das ist alles, was hier zählt. ——

⟶ *Info Kulinarik ab Seite 94*