



Leichte Drinks, ein paar Oliven, Röstbrotsscheiben – aber nur so viel, dass der Appetit angeregt wird

# Zeit für Appetit

**Aperitivo** Schmackhafte Kleinigkeiten, klirrende Weingläser, eine kleine *sbronza*: Warum es sich jetzt lohnt, einen Blick auf die italienische Aperitivo-Kultur zu werfen. Gönnst euch!

► *Texte: Jasmin Shamsi*

**N**orditalien hat nicht nur ausgezeichnete Weine, sondern auch eine ausgeprägte Aperitivo-Kultur. Als ich während meines Studiums eine Zeit lang in Verona verbrachte, war die Piazza delle Erbe Dreh- und Angelpunkt meines Soziallebens. Hier traf ich mich mit Kommilitonen abends auf einen Aperol Spritz, den wir in einer der zahlreichen Bars bestellten und dann draußen auf dem Platz oder den vom Tag erwärmten Steintreppen tranken.

Das orangefarbene Gemisch aus bittersüßem italienischen Likör, Sekt und einem Schuss Sodawasser war nicht nur das erschwinglichste Getränk bei rund 2 Euro, es war auch das gängigste. Mit einem Spritz in der Hand kam man ruckzuck ins Gespräch – ob mit Kommilitonen, einheimischen Berufstätigen oder Touristen (und davon gibt es massig in Verona, der Stadt von Romeo und Julia). Kein Aperitivo ohne Cicchetti: Für einen kleinen Aufpreis überbrückten wir mit lecker belegten Röstbrotsscheiben – gegrilltes Gemüse, Sardellen, Eier, Prosciutto, you name it! – genussvoll die Zeit bis zum Abendessen. Jetzt wisst ihr, warum Italiener so spät essen.

„Aperitivo ist ein schönes Ritual. Es kann den Tag beenden oder Anfang eines Abends sein, an dem man feiern geht“, sagt meine Freundin Francesca, die in Venedig studiert hat und heute in Udine lebt. In Venedig ist die Aperitivo-Kultur minde-

stens so stark ausgeprägt wie in Verona. Davon konnte ich mich selbst überzeugen, als ich Francesca einige Male zur Eröffnung der zweijährlich stattfindenden Kunstbiennale besuchte. Nach Ausstellungs- und Arbeitsende finden sich vor sagenhafter Kulisse Menschen aller Nationalitäten auf den Plätzen und Bootsstegen zusammen, um bei einem Glas Wein, Spritz oder auch Gin Tonic in der Hand den Feierabend einzuläuten. Man genießt die Kühle des Drinks, isst eine Kleinigkeit, verquatscht sich. Dazu gibt es die bereits erwähnten Cicchetti – in Udine nennt man sie übrigens Crostini und in Mailand Stuzzichino. Der Aperitivo Milanese sei aber noch mal etwas anderes, weiß Francesca. Er sei glamouröser. Man bezahlt eine Pauschale für alles, wobei weniger getrunken würde, dafür feinere Kost auf die Teller käme.

Jetzt habt ihr Lust bekommen, den nächsten Kurztrip nach Italien zu planen? Nicht nötig: Mitten auf dem Kiez hat Anfang 2017 eine Bar eröffnet, die die Aperitivo-Kultur nach Hamburg holt. Im Standard gibt es nicht nur extrem leckere Drinks – mehrere Spritz-Varianten mit hausgemachten Sirups, Negroni, Mules oder feine Weine –, sondern auch diverse Antipasti, die zu den Getränken gereicht werden. „Wer lange bleibt, wird belohnt“, lockt der Kellner augenzwinkernd. Man bestellt hier ein auf den ersten Blick nicht günstiges Getränk

und lässt sich überraschen: angefangen bei Oliven über eine kleine Brotzeit oder Hummus mit Zitronennote bis zu Papardelle mit würziger Kürbis-Erdnuss-Paste. Verliebt habe ich mich in den Standard-Spritz mit Lavendelsirup, Rosenöl und persischen Rosenblüten, die dekorativ auf der Oberfläche schwimmen und zwischen den Zähnen knistern (9 Euro). Auch Abstinente kommen auf ihre Kosten: Absolut empfehlenswert ist der Gurken-Spritz mit Gurkensirup, Zitrone und alkoholfreiem Sekt (9 Euro). Auf Holz- oder Schieferplatten hübsch arrangiert, werden die Häppchen von der sympathischen Köchin Jasmin Baltres persönlich serviert. Überhaupt beweist die Kiezbar extrem viel Stil: Auf den langen Tischen stehen extravagante Blumenarrangements und bauchige Frankenwein-Flaschen mit aromatisiertem Leitungswasser. Unverputzte Wände bilden einen tollen Kontrast zur Marmortheke und im Badezimmer kann man sich mit Independent-Magazinen und dem Bestaunen von Kuriositäten die Zeit vertreiben. Im Hintergrund läuft Jazz und Bossa Nova. Musik – überhaupt ein wichtiges Thema im Standard. Auf Soundcloud sind mittlerweile vier Mixtapes online, die den Vibe der Bar ins eigene Wohnzimmer holen. ●

● *Große Freiheit 90 (St. Pauli), Telefon 36 94 66 33, Di-Sa 17–22 Uhr; www.standard.hamburg*

## Bitterschokolade & Gin mit Vanillenote

Tonka Gin wird in einer kleinen Brennerei in der Nähe von Hamburg hergestellt. Das Besondere ist neben 22 weiteren Botanicals die Zugabe von Tonkabohnen, die der Spirituose den Geschmack von Vanille, Bittermandel und Heublume verleiht. Gründer Daniel Soumikh empfiehlt dazu eine kräftige Schokolade mit hohem Kakaanteil.

● [www.tonka-gin.com](http://www.tonka-gin.com)



**Rosenrausch**  
5 cl Tonic Gin  
10 cl Rosenlimonade  
2 cl frischen Limettensaft  
Im Longdrinkglas auf Eis servieren

## Cremiger Käse & Weißburgunder aus der Pfalz

Weißer Blüten, Pfirsich, Süßholz – danach duftet der Weißburgunder vom Weingut Klein, den die Hamburger PR-Agentur Gute Leute seit Kurzem vertreibt. Familie Klein aus der Pfalz führt ihr nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftetes Weingut seit rund 350 Jahren. 2014 wurde die Gesamtleistung des Unternehmens vom Gault&Millau mit der dritten Traube honoriert. Winzer Peter Klein empfiehlt zum Weißburgunder einen cremigen, nicht zu reifen Käse, zum Beispiel einen Brie oder Camembert. Bei Oliven rät er zu grünen – am besten rund und von weicher Konsistenz.

● [www.guteleute.de](http://www.guteleute.de)



## Kokos-Curry-Suppe & alkoholfreier Green-Tea-Cocktail



Die gemeinnützige Hamburger Organisation Lemonaid & ChariTea e.V. produziert Limonade aus frischem Saft und fairem Handel. Alle Zutaten sind biologisch angebaut und stammen von zertifizierten Kleinbauernkooperativen. Zum ChariTea aus grünem Tee und Ingwer passen eine Kokos-Curry-Suppe, ein fruchtiger Salat oder Meeresfrüchte.

● [www.lemonaid-charitea-ev.org](http://www.lemonaid-charitea-ev.org)

**Pimp my ChariTea green**  
1/2 Teelöffel Macadamia-Sirup  
1 Teelöffel Hibiscus-Chili-Balsamico  
1 Messerspitze Chili-Pulver  
Minze, Chilifäden und Eiswürfel  
Auffüllen mit ChariTea green



## #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)

Zweierlei: Nur ein paar ausgewählte Gerichte stehen auf der kleinen Speisekarte



# Kein alltägliches Einerlei

## Zweierlei

Superleckerer Mittagstisch mit täglich zubereiteter koreanischer Küche und leicht bayerischem Einschlag

► Text: Angela Kalenbach

**F**ast wären wir an dem unscheinbaren, schmalen Laden vorbeigelaufen. Etwa zwanzig Plätze hat das schlicht eingerichtete koreanische Restaurant etwas abseits vom Einkaufstrubel der Mönckebergstraße. Auf der kleinen Karte stehen nur wenige Gerichte, die alle frisch und ohne Zusatzstoffe zubereitet werden. Alles ist hausgemacht, selbst die Saucen und Dressings. Dea-Young steht hinter der Theke und man kann ihm beim Kochen in der offenen Küche über die Schultern schau-

en. Die gute Qualität der Speisen hat sich in der Innenstadt schnell herumgesprochen, dementsprechend voll ist es um die Mittagszeit. Manche Gerichte sind um 15 Uhr bereits ausverkauft. Als das schlauchartige Restaurant gut gefüllt ist, zaubert Stefanie ein paar Klappstühle und einen winzigen Tisch herbei. Obwohl es dadurch noch enger wird, lässt sich niemand aus der Ruhe bringen. Jeder kann wohl nachvollziehen, warum die Menschen aus den umliegenden Büros neuerdings mittags hier essen gehen. Wem es zu voll ist, der kann sich das lecker-gesunde Essen aber auch mitnehmen.

Zu den wenigen Standards gehören das typische koreanische Bibimbap mit Reis, Gemüse und Spiegelei (7,90 Euro) und die bayerisch angehauchten Mandu-Teigtaschen mit warmem Glasnudelsalat und Kimchi (8,90 Euro). Wer zu den Gerichten das fantastisch marinierte, zart-dünne Rindfleisch möchte, zahlt 1 Euro zusätzlich. Auch ein wechselndes Tagesgericht deutscher oder internationaler Küche wird von dem koreanisch-deutschen Pärchen

angeboten. Obwohl das Restaurant sehr voll ist, erzählt Stefanie ausführlich, was auf unseren Tellern alles zu finden ist. „Es darf gern alles gemischt werden, das gehört so und das machen hier alle so“, sagt sie lächelnd und zeigt auf das Bibimbap. „Jedes Gemüse ist anders mariniert“, fügt die junge Frau noch hinzu, bevor sie wieder hinterm Tresen verschwindet.

Einziges Manko in dem kleinen Lokal, dass sich ganz auf den Mittagstisch konzentriert: es gibt keine warmen Getränke und auch kein Dessert. Für einen Kaffee gehen wir anschließend in eines der umliegenden Cafés. Vorerst trinken wir eine nicht so süße Hermann Kola und eine erfrischende Zitronenlimonade desselben Herstellers (je 2,50 Euro). „Mal etwas anderes“, sagt ein Gast an der Theke erfreut, während er bezahlt – Da kann man nur zustimmen, das Zweierlei bietet absolut kein alltägliches Einerlei. ●

● Steinstraße 17a (Altstadt),  
Telefon 0170 / 490 90 80,  
Mo-Fr 11.30–17 Uhr;  
[www.zweierlei.eatbu.com](http://www.zweierlei.eatbu.com)

# Der diskrete Charme der Perfektion

**Fischereihafen Restaurant** Hier ist der Besuch immer eine sichere Bank. Und manchmal fühlt man sich sogar wie eine königliche Hoheit

► Text: Gerd Rindchen

Wenn internationale Promis der A-Kategorie à la US-Außenminister etc. in Hamburg weilen, kann man sehr erfolgreich darauf wetten, dass sie zumindest einmal zur Aufnahme warmer Nahrung im Fischereihafen-Restaurant einkehren. Der Familie Kowalke ist es in den letzten Jahrzehnten gelungen, den unscheinbaren Rotklinkerbau an der Großen Elbstraße zu einer wahren Kultstätte des Genusses zu entwickeln. Die tra-

ditionell gestalteten, auch die reifere Jugend ansprechenden Räumlichkeiten sind mittags wie abends stets gut gefüllt.

Das Geheimnis des Erfolges ist jedoch mitnichten die brillante Öffentlichkeitsarbeit der Inhaber: Vielmehr ist es die bedingungslose Perfektion, was die Auswahl der Zutaten, die Zubereitung und den ausnehmend aufmerksamen Service angeht, die eine Einkehr hier immer zu einer sicheren Bank machen. Dabei kommen sowohl

die traditionellen Fischgerichte als auch die euroasiatischen Abschweifungen von Küchenchef Michael Scherer gleichermaßen lecker unter den schweren Silberhauben daher – und das zu, weiterer Erfolgsfaktor, überraschend moderaten Preisen.

So zahlt man für eine klassische, taufrische Scholle Finkenwerder Art mit Speck, Kartoffel- und Gurkensalat auf der Abendkarte man gerade 19,50 Euro. Der üppige Reinfeldler Karpfen mit frisch geriebenem Meerrettich, Kartoffeln und zerlassener Butter schlägt mit 29,50 Euro zu Buche, ebenso wie das tadellose Pfeffersteak vom Thunfisch mit Wokgemüse



und pikantem Glasnudelsalat. Und auch die Sushi und Sashimi-Qualitäten sind von einer Güte, wie sie sonst allenfalls die besten Japaner der Stadt hinbekommen.

Ein perfektes „Schnupper-Erlebnis“ für Fischereihafen-Novizen ist der ausnehmend attraktive und preisgünstige Mittagstisch: Hier gibt es beispielsweise aktuell ein saftiges Rotbarschfilet mit Rosenkohl-Kartoffelstampf und Senfsauce für 13,50 Euro. Und wenn man dann noch einen der attraktiven Tische mit Panoramablick über die Elbe erwischt hat und wohlgefällig den Blick über die Reeder am Nachbartisch schweifen lässt, fühlt man sich endgültig wie eine königliche Hoheit zum Sozialtarif. ●

● **Fischereihafen Restaurant:** Große Elbstraße 143 (Altona-Altstadt), Telefon 38 18 16, So-Mi 11.30–22, Do-Sa 11.30–23 Uhr; [www.fischereihafenrestaurant.de](http://www.fischereihafenrestaurant.de)

## Der WICHTIGSTE GASTROGUIDE für Hamburg und Umgebung



Mit Ostsee- & Lüneburg-Spezial

Im Handel

Oder bestellen unter

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

**SZENE ESSEN+TRINKEN**  
HAMBURG

ISSN 1718-2046/17-06-2  
SPECIAL NR. 30  
2017/2018 | € 9,90

**Geile Schnitten**  
So hast Du Brot noch nie gegessen

**TOP 10**  
Die Besten der Besten: Fischbrötchen, Labskaus, Burger & Pizza

Der wichtigste **GASTROGUIDE** für Hamburg

Mehr als **500 RESTAURANTS** im Test  
ANONYM KRITISCH UNABHÄNGIG

**Feines Zeug**  
Produkte aus der Hansestadt

**DIE GLORREICHEN 8**  
Diese Frauen mischen unsere Gastrozene auf

**AB INS UMLAND** Pinneberg, Lüneburg, Harburg & Co. Tolle Tipps für die Region



# Lecker, laut und voll

**SomeDimSum** Die asiatische Futterstube in der Weidenallee verbindet Teigtaschentradition mit gelungenen Fleisch- und Gemüse-Neuvariationen

**H**ui ... ist das voll hier. Zum Glück haben wir reserviert. Als wir uns setzen, merken wir: es ist nicht nur voll, es ist auch eng. Und laut. Vielleicht ein Anfängerfehler des sehr jungen Restaurants in der Weidenallee – zumindest verzeihen wir es schnell, denn die Bedienung ist unverschämte reizend. Wir bestellen bei ihr zur Kühlung der erhitzten Köpfe schnell zwei Bier (Ratsherrn Pils für 3,50 Euro und Pale Ale für 3,80 Euro). Das geht runter wie Öl und passt zum Studium der erfreulich übersichtlichen Speisekarte. SomeDimSum bietet Plates (kleine Vorspeisen), vegetarische Nudeln und Dumplings (kleine Teigtaschen) mit herausragend klingenden Füllungen an. Letztere kann man gebraten oder gedämpft bestellen und hat die Wahl zwischen vegetarischem oder karnivorischem Innenleben. So ordern wir erst mal zwei „Kleine Köstlichkeiten“ aka Plates: Oma He's Schweinebauch (4,90 Euro) und Pickled

Cucumber (3,90 Euro) sowie die erste Runde Dumplings. Für 4,90 Euro bekommen wir je drei Teigtaschen à la Duck Delight (Ente und Wasserkastanie), Thai-Curry (Süßkartoffel und Lauchzwiebel) und Teriyaki-Beef (Rind mit geschmorten Zwiebeln).

Bis auf die Plates sind wir rundum glücklich – ein bisschen ängstlich vielleicht, dass der zweite Gang auf sich warten lassen wird, denn der Service müht sich zu zweit an etwa 90 Gästen ab. Also schnell dumplingmäßig nachgelegt mit Vegan Tofu (Glasnudeln, Chinakohl und Shiitake), Spicy Backyard (Glasnudeln, Gewürztofu und Backyard-Spice) und BBQ-Pork (Überraschung: Schwein mit BBQ-Mix) – ziemlich gut. Dazu noch mal eine Runde Bier (Pluspunkt: die Auswahl passt zum Futterangebot). Und bis das Essen kommt? Die Wartezeit lässt sich sonst mit guten Gesprächen überbrücken – hier geht das gesprochene Wort

leider konsequent über die halbe Tischlänge verloren. Also lieber zuprosten und verliebt gucken.

Der Nachbartisch ist nicht ganz so geduldig und fängt bald an zu mosern, da kommt zumindest unsere zweite Runde. Danach sind wir vollkommen gesättigt. Der hochgepreisene Cheesecake-Schaum muss noch reinpassen, tut er auch. Schmeckt aber nicht. Schade eigentlich, denn die Selbsteinschätzung auf der Karte stimmte schon beim „wahn-sinnig leckeren“ Gurkensalat so gar nicht. Es war trotzdem ein geschmackvoller Abend. Die frische Vorwinterluft ist aber der bessere Nachtsch.

/ Jenny V. Wirschky

- Weidenallee 60 (Eimsbüttel), Telefon 41 12 51 11, Mo-Fr 12–15 und 17.30–22.30, Sa-So 14–22.30 Uhr; [www.somedimsum.de](http://www.somedimsum.de)

Die heiß gedämpften Some DimSum-Dumplings kommen mit Hausdressing, Soya- und Teriyakisauce an den Tisch

Wo man mit Kindern gut essen kann, verraten wir in unserem Gastro Guide für Eltern und Kinder – erhältlich am Kiosk und online unter [www.szene-hamburg.com](http://www.szene-hamburg.com)

## Nostalgia bei Sotiris

Zum Griechen? Mit Kindern? Nur zu Janni!

**E**s ist ganz einfach. Um ein Restaurant kindgerecht zu gestalten, braucht es keine Spielecke, keine Gimmicks, keine ausgefuchsten Kinderkarten. Es braucht nichts, außer dem Interesse an, der Geduld mit und der Liebe zu Kindern. Damit hat es das Nostalgia bei Sotiris zum beliebtesten Familienrestaurant Ottensens gebracht – ohne Reservierung kann man einen Besuch am Wochenende allerdings vergessen. Lina (8) isst in der Regel Souflaki, würzig und zart, mit hauchdünnen Knoblauchkartoffeln, Chips genannt (7,90 Euro). Ich mag am liebsten den ebenso zarten, gegrillten Oktopus mit Tarama (13,90 Euro), eine feine, leicht würzige Leckerei. Hoch im Kurs stehen auch das Lammfilet in Spinatsauce (17,90 Euro) und der große Salat mit Lamm (13,90 Euro). Überhaupt, das Lamm: Hmm! Aber was wirklich zählt: Lina bekommt keinen Kraut Salat, der sonst serviert wird und den sie nicht mag, sondern Gurken und Tomaten. Der Kinder-Ouzo ist auch keine Apfelschorle wie üblich, weil sie die auch nicht mag, sondern Traubensaft. Und ihre Mama bekommt keinen normalen Ouzo, sondern einen anisfreien Schnaps – Anis geht mit ihr nicht. Das alles weiß Janni, der Wirt. Janni ist der perfekte Gastgeber. Er liebt seine Gäste und die Gäste ihn. Vor allem die Kinder. Liebe. Mehr braucht es nicht. Es ist ganz einfach.

/ Peter Lau

- Eulenstraße 49 (Ottensen), Telefon 39 90 74 67, Mo-Do 17–24, Fr-Sa 16–24, So 13–24 Uhr; [www.nostalgia-beisotiris.de](http://www.nostalgia-beisotiris.de)





**02.–04.2.**

*Gutes Design kaufen.*

**Hamburg Deichtorhallen**

