

DER WICHTIGSTE **GASTRO** *Guide* FÜR HAMBURG

Tee
ZIEHT
IMMER

Wo Hamburg
aufbrüht

Top Neueröffnungen und mehr als
600 Restaurants im Test

• NICHT •
EIN **KNIGGEN**

Dos und Don'ts
bei Tisch

WAS BIST DU
KRÜSCH!

Unverträglichkeiten
im Trend?



*Raus aus
der
City*

Tolle Tipps
fürs Umland

Darum lieben
Gastronomen die
Hansestadt

Fest
Verankert

Anonym. Kritisch. Unabhängig.

+++ Kostenlos +++
Die App zum
Heft



Nicht zu stoppen:
Geschäftsführung
Mathias Forkel und
Tanya Kumst sowie
das Redaktionsteam
Ilona Lütje (hinten),
Laura Lück und
Jasmin Shamsi
(vorn von links)

Rekord!

Wir haben ordentlich zugelegt! Mit 34 Jahren ist das aber ja auch kein Wunder, ein bisschen Speck auf den Hüften haben wir uns jetzt verdient. Über 90 Tester haben sich – wie immer anonym, kritisch und unabhängig – durch die Stadt und das Umland geschlemmt und ausgewählte Restaurants auf Herz, Nieren und Filetsteaks geprüft. Sie verraten, welche Restaurants Sie unbedingt einmal kennenlernen und wo Sie sich den Besuch lieber sparen sollten. Von Bistroküche bis Fine-Dining-Etablissement: Alle Testberichte finden Sie ab Seite 67. Wer uns besonders umgehauen hat? Einen Überblick über die Testsieger gibt es ab Seite 60. In unserem Gastro-Guide erhalten Sie aber nicht nur Einblicke in rund 600 Restaurants, sondern auch jede Menge News aus der Gastroszene und tolle Geschichten von den Menschen dahinter. Fakt ist: 388 Seiten, das ist Rekord!

Auch das gab es bislang noch nicht: eine eigene App. Die ist passend zum Erscheinungstermin ab sofort in den App-Stores zu haben und soll Ihnen auch unterwegs den Weg durch unsere kulinarische Perle Hamburg weisen. Wenn das nicht preisverdächtig ist! Apropos Preis: Zum allerersten Mal verleihen wir einen eigenen Gastropreis! Für den Genuss-Michel haben wir uns sieben ausgewiesene Food-Experten ins Boot geholt, die all unsere Testsieger noch einmal unter die Lupe genommen haben. Wer ist der Newcomer des Jahres, welches das beste Restaurant 2019 und wer hat den Preis für das Lebenswerk verdient? Das verraten wir Ihnen auf Seite 64. Drei neue Sternerestaurants und knapp 60 Neueröffnungen seit Frühjahr 2018 – die Hansestadt hat sich längst zum kulinarischen Hotspot gemausert. Als Drehkreuz des Nordens war sie schon immer Anker-

punkt für Einflüsse aus aller Welt. Das zieht auch die Gastronomen in die Hansestadt. Sechs von ihnen erzählen ab Seite 40, was sie mit Hamburg verbindet und an unserer Gastroszene besonders schätzen. Glutenfrei, laktosefrei, histaminfrei – kann man überhaupt noch essen gehen, ohne den Service in Verlegenheit zu bringen? Wie viel Rücksicht muss die Gastronomie nehmen? Wir haben zwei bekannte Gastronomen, Thomas Imbusch und Hannes Schröder, zum Thema Unverträglichkeiten – auch vermeintliche – befragt und darüber zusammen mit unseren VIP-Testern ausführlich bei einem Dinner diskutiert. Alles dazu ab Seite 20. Handy auf dem Tisch und in Lümmelhaltung: Ist das die neue Tischkultur? Welche Dos und Don'ts gelten 2019? Dazu haben wir ein Etiketteseminar im Hotel Vier Jahreszeiten besucht. Aber wie zeitgemäß ist der Knigge überhaupt noch? Hamburgs Gastronomen erzählen ab Seite 28 von Fettnäpfchen und den wichtigsten Tischmanieren, die alle Gäste kennen sollten. Und sie geben Tipps, wie und wo man garantiert immer einen guten Eindruck machen kann. Worauf Sie in dieser Ausgabe achten sollten, wie wir getestet und bewertet haben und woran Sie unsere Testsieger und Hanseperlen erkennen? Auf Seite 66 haben wir alles für Sie zusammengefasst. Und natürlich finden Sie auch dieses mal wieder unsere Top 10 der besten Fischbrötchen, Ramen-Läden, kinderfreundlichen Orte und Mittagstische. Machen Sie's wie wir: Schmausen Sie sich gehörig durch die Stadt und lassen Sie sich dabei auch mal auf etwas Neues ein. Meistens lohnt es sich...

Ihr Team von **SZENE HAMBURG**
ESSEN + TRINKEN

HAMBURGS ERSTE ADRESSEN



Gastronomie Einzelhandel

Fläche gesucht?



www.colliers.de

040 328 701-0



Das Geld hängt
an den Bäumen: Wo
sonst der soziale
Saft gelagert wird,
haben wir an die-
sem Abend unsere
VIP-Tester zum
Dinner gebeten



Is(s)t Hamburg (un-)verträglich?

Mensch, bist du krüsch!

Bei einem Dinner diskutierten wir mit Sternekoch Thomas Imbusch (100/200), Szene-Gastronom Hannes Schröder (Küchenfreunde, Was wir wirklich lieben) sowie Ernährungsberaterin Maja Seimer über Unverträglichkeiten, überempfindliche Gäste und gegenseitiges Verständnis

TEXT: LAURA LÜCK, ILONA LÜTJE, JASMIN SHAMSI

FOTOS: ROELER

Redaktionsleiterin
Jasmin Shamsi wollte
von Thomas Imbusch
(links) und Hannes
Schröder wissen: Wie
(un)verträglich is(s)t
Hamburg?



Eine Lagerhalle direkt vor dem Städtebauprojekt „Mitte Altona“. Hier, wo normalerweise das inklusive Team von „Das Geld hängt an den Bäumen“ (DGhadB) seinen sozialen Apfelsaft aus Hamburger Gärten lagert und Menschen mit Behinderungen einen Arbeitsplatz bietet, sorgen an diesem Abend flauschiges Disco-Licht und viele Kerzen für chillige Stimmung. Im selbst ernannten „Saftladen“ steht eine lange Tafel, auf der einige Flaschen Ratsherrn-Bier, Wein von Rindchen's Weinkontor, die Säfte des Hauses und Wasser von Viva con Agua stehen. Es duftet nach frisch Gebratenem und Flammkuchen. Das Team vom Alten Mädchen bereitet unser Drei-Gänge-Menü vor, das wir an diesem Abend unseren 35 VIP-Gästen kredenzen wollen. Mit ihnen werden wir dabei über ein heißes Eisen in der Gastroszene diskutieren: Unverträglichkeiten – und die vermeintlichen. Denn längst sind sie kein Tabu mehr. Ganz im Gegenteil: An den Tischen von Imbissen bis Sternrestaurants avancieren Unverträglichkeiten derzeit zum Trendthema. Unsere Gäste unterhalten sich bereits angeregt darüber – bei Garnelen-Cookies und veganen Mini-Flammkuchen. Maja Seimer, Mitarbeiterin in der Praxis für Ernährungstherapie in Hamburg-Altona, leitet nach der Vorspeise unser Schwerpunktthema ein: „Rund 30 Prozent der Deut-

Früher war's der Hummer, heute ist es die Unverträglichkeit

HANNES SCHRÖDER



schen haben nach eigenen Angaben Beschwerden nach dem Essen.“ So sei es kein Wunder, dass immer mehr Menschen glaubten, unter einer Lebensmittelunverträglichkeit zu leiden. „Sie stellen ihre Ernährung einfach vorsorglich um und setzen auf laktose-, fruktose- und glutenfreie Produkte.“ Doch macht das wirklich Sinn?

„Von der Lebensmittelindustrie wird suggeriert, dass ‚Frei von‘-Produkte automatisch besser sind. Der vorbeugende Verzicht wie beispielsweise auf Brot aufgrund einer vermuteten Zöliakie kann zu einem Nährstoffmangel führen“, warnt die Ökothrophologin. Sinnvoller sei vielmehr ein Ernährungsprotokoll. Dieses verdeutliche häufig schon, dass die Menge das Problem sei. „Jeder Mensch hat eine Toleranzgrenze.“ Dreh- und Angelpunkt der Magenprobleme: das Überangebot an Lebensmitteln im Supermarkt. „Selbstversorger ernähren sich bewusster und gesünder, da sie vom saisonalen Angebot abhängig sind“, so Maja Seimer. ▶

Tischmanieren

laut Knigge?

Der Knigge und seine Tischmanieren – im Etikette-Seminar haben wir vieles über traditionelle Umgangsformen gelernt. Aber was bedeutet heute gutes Benehmen im Restaurant? Gelten die gleichen Regeln für alle Locations? Zwölf Gastronomen erzählen uns, worauf es ankommt

INTERVIEWS: HEDDA BÜLTMANN, ILONA LÜTJE UND LAURA LÜCK



Der Knigge und die Umgangsformen – ein Regelwerk, das schon über 230 Jahre auf dem Buckel hat. Business-Etikette-Kurse wie im Hotel Vier Jahreszeiten lehren nach wie vor, wie Schneckenzangen, Hummerbestecke und Fischmesser geschwungen werden. Auch Garnelen aus Schalen pulen und Doraden filetieren gelingt dann nach Knigge-Standard fehlerfrei. Aber braucht man diese Kniffe 2019 überhaupt noch? Die Gastronomen aus Hamburg sind sich einig: So etwas muss der Gast heute nicht mehr drauf haben. Beim kultivierten Essengehen wird heutzutage auf andere Skills Wert gelegt. Damit sich alle miteinander wohlfühlen und der Restaurantbesuch nicht zum Fettnäpfchen wird, gelten auch weiterhin ein paar Standards. Welche, hängt auch ein bisschen von der Location und deren Haltungen ab.



100/200

THOMAS IMBUSCH Inhaber

Die drei wichtigsten Manieren am Tisch sind ... Wertschätzung, Höflichkeit, Begeisterungsfähigkeit.

Gäste benehmen sich ... leider oft mit zu wenig Respekt – vor der Leistung eines Restaurants, dem Personal, dem Lebensmittel und oft auch vor einander.

Ein absolutes No-Go ... sind Streitgespräche und das Personal in solche zu verwickeln.

Gäste, die Teller tauschen, sind ... offensichtlich kulinarisch interessiert.

Nicht mehr zeitgemäß finde ich ... Damenkarten oder -Portionen. Kann man alles machen, aber nur wenn Mann oder Frau es sich so wünscht.

Gäste in Jeans und Turnschuhen ... sind normal geworden. Auch wenn es keine klassischen Dresscodes mehr gibt, sollte man öfter mal daran denken: Besondere Anlässe gewinnen durch eine elegantere Kleidung eine besondere Wertschätzung.

100200.kitchen



HERITAGE

ANTON BIRNBAUM
Direktor Le Méridien Hamburg

Gäste in Jeans und Turnschuhen ... sind willkommen, wenn der Stil stimmt.

Die drei wichtigsten Manieren am Tisch sind ... Serviette auf den Schoß, Ellenbogen vom Tisch, respektvoller Umgang mit dem Personal.

Ein absolutes No-Go bei Tisch ist ... das Sprechen mit vollem Mund.

Mit den Fingern essen darf man, ... wenn es Moules-frites gibt.

Gestern war das Benehmen der Gäste ... distanzierter.

Heute benehmen sie sich ... unkonventioneller.

Beim Essen ist das Handy ... nur einem Arzt auf Bereitschaft erlaubt.

heritage-hamburg.com





Fest verankert

Ob aus Wien, New York oder Danzig – Hamburgs Gastroszene ist geprägt von Menschen aus allen Himmelsrichtungen. Ihre Erfahrungen und Ideen bereichern nicht nur das kulinarische Angebot der Hansestadt, sie erweitern auch den kulturellen Horizont. Sechs Gastronomen erzählen vom Ankommen und Neuerfinden

PROTOKOLLE: JASMIN SHAMSI | FOTOS: ROELER

Peter Sikorra

53 Jahre, in Danzig geboren
Küchendirektor im Grand Elysée Hotel Hamburg

Ich bin in Danzig bei meinen Großeltern aufgewachsen, die einen Hof mit einer großen Schlachtereibesaßen. Mein Großvater, ein tüchtiger Schlachter- und Küchenmeister, profitierte von einem eigenen Garten und einem Hof mit Schweinen, Hühnern und Kaninchen. Meine Großmutter war für gewöhnlich den halben Tag lang mit Kochen beschäftigt. Das hat mich sehr geprägt.

1977 kamen wir nach Deutschland, nachdem meine Großeltern verstorben waren. Da war ich 13 Jahre alt. Meine Laufbahn als Koch begann 1980 im ehemaligen Fischrestaurant Sellmer in Hamburg. Anschließend wechselte ich ins Landhaus Dill, dann in den Old Commercial Room, ins ehemalige Royal Kopenhagen an der Esplanade und am Ende landete ich wieder im Fischrestaurant Sellmer, als stellvertretender Küchenchef. Eines Tages, das war 2002, kam Eugen Block in die Küche spaziert, um mit mir zu fachsimpeln. Die Zyklen seiner Besuche wurden immer kürzer, dann bot er mir eine Zusammenarbeit an. 2004 begann die Erweiterung des Elysée zum Grand Elysée. Als ich meinen ersten Arbeitstag im Juli antrat, standen fünf Restaurants unter meiner Verantwortung.

Vor acht Jahren flog ich das erste Mal nach New York. Mit dabei hatte ich einen Zettel mit fünf Steakhaus-Empfehlungen von Herrn Block. Ein Rib Eye bone-in, bei 800 Grad in einem Southbend-Ofen gegrillt, veränderte meine Geschmackswelt. Das scheinbar verkohlte Stück Fleisch auf meinem Teller, für das ich 90 Dollar hinlegen sollte, schockierte mich im ersten Moment. Doch dann stach ich zu – und das Messer glitt wie durch Butter durch die Kruste. Sie schmeckte nicht verbrannt, sondern karamellig. Selten war ich so beeindruckt. Zurück in Hamburg brachte ich Eugen Block die Idee fürs Theo's mit. Zwei Wochen später hatten wir einen Southbend-Ofen im Grand Elysée und vier Jahre später eröffneten wir. Beliefert wird das Theo's von der Block-House-Fleischerei, die das Fleisch von der eigenen Rinderherde in Mecklenburg-Vorpommern verarbeitet. Unsere Auflagen an die Bauern: Die Kälber bleiben ein halbes Jahr bei der Mutter, kein



Für das Theo's schlägt sein Herz: Peter Sikorra wirkt seit 15 Jahren im Grand Elysée

Gebrauch von Antibiotika, halbjährige Haltung draußen auf der Weide, halbjährig im offenen Stall.

Warum ich in Hamburg geblieben bin? Weil ich früh Vater geworden und sehr familienverbunden bin. Außerdem fühle ich mich wohl unter den Hamburger Gastronomen. Viele meiner Kollegen haben starke Persönlichkeiten. Man konzentriert sich auf Alleinstellungsmerkmale, statt jemandem nachzueifern. Das war auch stets mein Ziel: jedem der Restaurants im Grand Elysée einen eigenen Charakter zu geben.

grand-elysee.com



Vom Essen bis zur Einrichtung: Im Standard spielt Kunst eine große Rolle

Jasmin Baltres

30 Jahre, aus Wien
Küchenchefin in der Bar Standard

Essen und Ästhetik – zwei Themen, für die ich mich schon immer interessiert habe. Auch während meines Kommunikationsdesign-Studiums drehte sich für mich alles um die Frage, wie und wann man isst, wie Gerichte dargereicht werden und welche Rolle die Konsistenz von Produkten spielt. Meinen Gästen gefällt dieser künstlerische Ansatz – und vielen fällt nicht mal auf, dass ich hauptsächlich vegan koche. Wenn man das Standard besucht, muss man sich grundsätzlich auf einen Abend mit Überraschungen einlassen. Gleichzeitig soll es sich anfühlen wie zu Hause: Ich koche, und wenn ein Gang fertig ist, bekommen alle Gäste eine Kleinigkeit zu ihrem Getränk – egal, ob sie schon länger dasitzen oder gerade erst gekommen sind. Nicht jeder bekommt seinen eigenen Teller, manchmal teilt man sogar mit dem ganzen Tisch. Man weiß nie, was serviert wird; bestenfalls bleibt man so lange, bis man satt und glücklich ist.

Nach Möglichkeit bringe ich jeden Gang selbst an die Tische. Ich bin unglaublich gerne Gastgeberin und liebe die italienische Aperitivo-Kultur. In Italien ist es üblich, sich mit Kollegen nach der Arbeit auf einen Spritz und ein paar Häppchen in einer Bar zu treffen. Ganz unverbindlich und ohne viel Aufwand. Im Sommer kommen wir diesem Flair manchmal schon sehr nah. Die Hamburger brauchen aber generell mehr Sicherheit. Sie wollen ganz genau wissen, ob sie einen Platz bekommen. Anfangs hatten wir nur ein kleines Kontingent für Reservierungen. Im Laufe der Zeit wurde es aufgrund der starken Nachfrage immer weiter ausgedehnt. Am liebsten sind mir weiterhin diejenigen, die auf gut Glück vorbeischauchen. Da ist die Erwartungshaltung an den Abend eine andere.

Wenn ich koche, lasse ich mich von den Produkten der Saison inspirieren. Ein paar Kochbücher habe ich auch immer griffbereit. Die Haptik der Zutaten, ihre Farben und der visuelle Gesamteindruck lenken meine Herangehensweise. Jede Woche gibt es einen neuen Hauptdarsteller, diese Woche zum Beispiel Blumenkohl. Der wird auf verschiedene Arten zubereitet: Gestern war er knackig, heute wird er warm serviert und morgen in Kombination mit Kohlenhydraten.

Meine Heimatstadt Wien habe ich der Liebe wegen mit 20 verlassen. Hamburg hat mir auf Anhieb gefallen. St. Paulis Gastroszene gefällt mir besonders gut. Hier entstehen viele ernst gemeinte Projekte und man unterstützt sich gegenseitig. Meine jetzigen Chefs und Gründer der Bar habe ich durch Zufall auf der P/ART Producers Artfair kennengelernt. Wir waren sofort auf einer Wellenlänge und entwickelten das Konzept für Bar und Küche gemeinsam zu Ende. Die Musik spielt bei uns ebenfalls eine große Rolle: Wer ein bisschen Standard-Flair mit nach Hause nehmen möchte, findet unsere Mixtapes auf Soundcloud.

standard.hamburg



Tee zieht immer

Wo Hamburg aufbrüht: Die schönsten
Stuben, Gärten, Kontore, Verkostungen und
Zeremonien für Teeliebhaber

TEXTE: LAURA LÜCK

Hamburg ist die Tee-Hauptstadt des Kontinents. Mehr als 60 Prozent des in Europa gehandelten Naturprodukts passiert auf seiner Reise den Hamburger Hafen und die Speicherstadt. Tradition verpflichtet: Er kommt aus aller Welt und bringt so auch eine Vielfalt der Rituale rund um Genuss und Zubereitungsarten mit. 1677 eröffnete ein Brite die erste Teestube Deutschlands in der Hansestadt. Bis heute ist die Angebotspalette groß. Mit der Wellnesswelle und dem Achtsamkeitshype offenbarte sich das Trendpotenzial des entschleunigenden Getränks. Ob inspiriert von japanischer, englischer, türkischer oder ostfriesischer Teekultur – hoch die Tassen und viel Spaß beim Entdecken!



Indisch

Das geheime Chai-Rezept des Yogi Bhajan

Golden Temple Teehaus

Vor vier Jahren traten die Betreiber Linda und Ole in große Fußstapfen: Sat Hari Singh ist international angesehener Yogalehrer und Mitbegründer der Firma Golden Temple, der Mutter von Yogi Tea. Die Kunst des achtsamen Chai-Genusses (inklusive Geheimrezept) lehrte ihn wiederum Yogi Bhajan, der Schöpfer des Kundalini-Yoga. Diese und andere Geschichten über ayurvedische Heilkunst und spirituelle Lebensphilosophien lässt man sich am besten von Ole und Linda selbst erzählen – bei einer Tasse würzigem Chai, versteht sich. Richtig entspannt wird's im angrenzenden Teegarten oder auf der indischen Liegewiese fernab von Hauptstraßenlärm und Alltagsstress.

Grindelallee 26 (Rotherbaum), Di–Sa 10–20, So 10–18 Uhr; gt-teehaus.de

Ostfriesisch

Dree Koppkes Tee
is Oostfreesenrecht

Witthüs

Sie halten den Weltrekord: Mit 300 Litern pro Kopf trinkt jährlich niemand mehr Tee als die Ostfriesen. Die schnelle Tasse kommt hier nicht in die Tüte. „Drei Tassen sind Ostfriesenrecht“, so sagt man an der Küste. Das Ritual braucht also Muße – und Kluntje und Wulkje natürlich! Zur Teetied im Nienstedtener Witthüs landet der Zuckerklumpen zuerst in der Tasse mit dem typisch blauen Strohblumenmuster. Die heiße Schwarzteemischung bringt ihn zum Knistern, bevor mit dem Löffel ein kleines Sahnewölkchen ins Getränk geträufelt wird. Umrühren ist verpönt, denn sonst geht die Geschmacksvielfalt verloren: ein Dreiklang aus milder Sahne, kräftigem Schwarztee und süßem Zucker.

Elbchaussee 499a (Nienstedten), Di–Sa 14–23, So 10–23 Uhr; witthues.com



Teetied auf Ostfriesisch: Erst Kluntje, dann Wulkje

Türkisch

Sesamring oder Süßpeise?

Grand Café Back-Lava

Hier schmeckt nicht nur der typische Çai im bauchigen Gläschen besonders gut: Das Grand Café Back-Lava ist vor allem für seine gleichnamige Süßpeise bekannt. Die zählt zu den besten der Stadt und verträgt sich geschmacklich perfekt mit dem Schwarztee. Zu süß? Mit Simit, Hirtenkäse und Oliven schmeckt das Teegedeck wie im Frühstückscafé am Bosporus.

Steindamm 62 (St. Georg), Mo–Do 5–24, Fr–Sa 5–2, So 5–24 Uhr; back-lava.de



HACO – GOURMETRESTAURANTS

Haco-Chef Björn Juhnke (links) und Souschef Sebastian Sae-Hor haben das „Cornern“ kultiviert **Seite 116**



THEO'S – FLEISCH

Peter Sikorra beschert seinen Gästen ein unvergleichliches Steak-Erlebnis.

Seite 154



HAN-MI – ASIEN

Inhaber Soon-Moon Jeong und Suk-Hee Lee (sitzend) tischen mit Restaurantleiterin Hye-Kyong Jeong authentisch koreanisch auf **Seite 160**

Unsere *Testsieger*

Italien, Asien, Griechenland. Fleisch, Fisch oder Veggie und Vegan. Gutbürgerlich oder Szene. Hamburg City und Speckgürtel. Wir haben uns durch mehr als 600 Restaurants geschlemmt und sie auf Herz und Nieren geprüft. Diese 17 haben uns vom Hocker gerissen

FOTOS: YELDA YILMAZ



HERITAGE – INTERNATIONAL

Man isst nur mit dem Herzen gut, heißt es im Heritage. Unseres hat das Team im Sturm erobert **Seite 246**



SEABREEZE – SPECK SÜD

Sternekoch Jens
Rittmeyer kocht hier –
ohne Stern **Seite 280**



MEUSEL'S LANDDROSTEI – SPECK NORD

Betreiben ein liebevolles
Kleinod: Aggi und Mario
Meusel **Seite 266**



BRÜDIGAMS – SZENE

Hier steckt viel Liebe drin. Und
die Leidenschaft von Inhaber
Frank Brüdigam **Seite 72**



FISCHEREIHAFEN RESTAURANT – FISCH

Ihnen geht es nie um Show, immer
nur um Qualität: Inhaber Dirk
Kowalke (links) und Küchenchef
Jens Klunker **Seite 140**



PAVONI – ITALIEN

Führen das Pavoni mit Liebe, Leidenschaft und
italienischer Gastfreundschaft: Die Brüder Enrico (links)
und Giovanni Pavoni mit Sandra Marongiu **Seite 172**



ASHOKA – ORIENT & INDIEN

Inhaberin Maria Manuela Santos Martins und Küchenchef
Jaspal Singh lassen uns an Wiedergeburt glauben **Seite 218**

*„Das ist unaufdringliche Perfektion:
Hervorragender Service, eine
Consommé auf Sternenniveau und
ein wirklich solides Preis-
Genuss-Verhältnis – Chapeau!“*



Stüffel Drei Jahre lang tischte Ondrej Kovar in Bergstedt auf, doch dann zog es ihn (was für ein Glück) in die Hamburger City. Seit Jahren wird sein Restaurant Stüffel regelmäßig mit dem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet. Zu Recht: Hier bekommt man eine kontinuierlich hervorragende Küche geboten. Und seit dem Umzug nach Eppendorf im Sommer 2018 sogar einen wunderbaren Blick auf den Isebekkanal. Frische, norddeutsche Produkte sind die Basis für die bodenständigen Gerichte im Stüffel. Interessant wird es aber vor allem dann, wenn Klassiker neu interpretiert und effektiv aufgetischt werden.

restaurantstueffel.de



„Thomas Imbusch ist Hamburgs kulinarische Domina: Man geht ins 100/200, um sich zu unterwerfen und genussvoll das zu essen, was auf den Tisch kommt.“

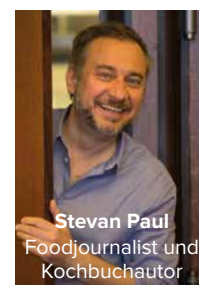
100/200 Thomas Imbusch hat viele Monate Arbeit in sein erstes eigenes Restaurant 100/200 gesteckt und mit einem innovativen und radikalen Konzept die Aufmerksamkeit der ganzen Stadt auf sich gezogen. Ein Raum, ein Herd, ein Koch – Thomas Imbusch reduziert Fine Dining in Hamburg auf das Wesentliche. Er bezieht seine Lebensmittel direkt vom Erzeuger und verarbeitet sie in Gänze. Im Februar 2019 die große Überraschung: Imbuschs Küche wurde vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet.

100200.kitchen

Premiere für den **Genuss-Michel**

Große Freude: Erstmals verleihen wir in diesem Jahr den Genuss-Michel. Für den Hamburger Gastropreis haben sieben Food-Experten alle Testsieger dieser Ausgabe noch einmal genau unter die Lupe genommen. Wer ist DER Newcomer des Jahres? Welches Restaurant hat 2019 mit gleichbleibend hervorragender Küche und tollem Service überzeugt? Und wer verdient den Ehrenpreis „Lebenswerk“? Unsere externe Jury stellt sie vor

DIE JURY



* Mehr zur Preisverleihung und allen Nominierten unter szene-hamburg.com/essen-trinken



FOTOS: PETER ALDAG, BERTOLD FABRICIUS, DANIELA HAUG, RENE FLINDT, JAKOB BOERNER

„Rüdiger Kowalke hat die
Spitzengastronomie
für jedermann erlebbar
gemacht.“



Rüdiger Kowalke Er galt als Fischpapst und hat das Fischereihafen Restaurant weit über die Grenzen Hamburgs, gar Deutschlands hinaus bekannt gemacht – ohne Show und Stern, dafür immer mit Qualität und einer gehörigen Portion Leidenschaft. Sogar Prinz Charles und Lady Di aßen bei ihm, Angela Merkel, Udo Lindenberg und Helmut Schmidt ebenfalls. Abgehoben ist Rüdiger Kowalke deswegen aber nie, blieb nahbar und immer auf dem Boden. Vollkommen verdient: der Ehrenpreis für sein Lebenswerk. Leider kann er ihn nicht entgegennehmen: Am 16. Februar 2019 ist der Gastgeber im Alter von 71 Jahren verstorben.

fischereihafenrestaurant.de

HAMBURG'S MOST BEAUTIFUL OPEN AIR STAGE / EST. 1975



STADT-PARK OPEN AIR 2019



25
MÄI

EROBIQUES GROSSE GARTENPARTY

26
MÄI

STEFAN GWILDIS & ORCHESTER

04
JUN

ALICE IN CHAINS special guest:
BLACK REBEL MOTORCYCLE CLUB

06
JUN

FIRST AID KIT

11
JUN

VAN MORRISON

15
JUN

LOTTO KING KARL 50. STADTPARK-KONZERT

16
JUN

ALAN PARSONS LIVE PROJECT

17
JUN

MIDNIGHT OIL

23
JUN

LÜTT IM PARK KINDERMUSIK OPEN AIR
»UNTER MEINEM BETT« & GÄSTE

27
JUN

GREGOR MEYLE

28
JUN

MICHAEL PATRICK KELLY

01
JUL

WALK OFF THE EARTH

02
JUL

WEEZER

03
JUL

BETH HART special guest:
KENNY WAYNE SHEPHERD

09
JUL

BEIRUT

25
JUL

STATUS QUO

27
JUL

IN EXTREMO

29
JUL

JAMES MORRISON

31
JUL

CALEXICO AND IRON & WINE

A NEW TASTE

STADTPARK
FOOD LANE

DIE RUNDERNEUERE GASTRONOMIE
IM STADTPARK - EIN GENUSS
FÜR JEDEN SOUND UND GAUMEN

WEITERE KONZERTE

01.08. Max Herre | 02.08. LaBrassBanda | 08.08. Pur
11.08. Angelo Kelly & Family | 23.08. Best of Poetry Slam
30.08. Tonbandgerät | 31.08. & 01.09. Helge Schneider
06. & 07.09. Dieter Thomas Kuhn

TICKETS: [040] 413 22 60 → KJ.DE
STADTPARKOPENAIR.DE → @stadtparkopenair



600 Restaurants

*Hunger auf Mediterranes oder doch lieber Asia-Küche?
Fein ausgehen, futtern wie bei Muttern oder lieber einfach in
das hippe Szenelokal im Viertel? Fleisch, Veggie oder Fisch?
Vielleicht gar raus ins Umland? Immer hier entlang!*

Szene	68
Gutbürgerlich	90
Gourmet	112
Sterneküche	124
Fisch	136
Fleisch	150
Italien	168
Frankreich	188
Iberien	200
Griechenland	208
Orient & Indien	216
Asien	224
International	238
Veggie & Vegan	254
Speckgürtel	260



Szene

Keine Sterne, aber Stil: In diesen Läden trifft Essen mit Coolness-Faktor auf angesagtes Interieur. Doch hier tummeln sich nicht nur Hipster, denn am Ende zählt der gute Geschmack – und den wissen schließlich nicht nur trendbewusste Hamburger zu schätzen

Astra St. Pauli Brauerei

Tipptopp! Macht Lust auf mehr

Die Ferkel-Fritten! Was für ein Genuss. Sie kommen schichtweise angerichtet in einer Schale. Ganz unten die mit Meersalz und Essig gewürzten Pommes, darüber Gurkensalat mit frischen Tomaten, dann eine Schicht gezupfter Schweinebraten mariniert in einer Barbecue-Altbiere-Sauce, und zu guter Letzt eine feine Schicht geriebener Deichkäse. Für Pommes-Fans das pure Glück! Einziges Manko: Man sollte die Ferkel-Fritten zügig essen, weil sonst alles extrem vermenschet. Und natürlich gibt es die Pommes in anderen Varianten. Auch vegetarisch. Die Astra St. Pauli Brauerei eröffnete Ende 2018 mit einem Paukenschlag. Kiezlegenden wie Kalle Schwensen, die FC St. Pauli-Fußballmannschaft und Astra-Werbebotschafter wie Olivia Jones gaben sich die Klinke in die Hand. Aber das neue Brauhaus auf der Reeperbahn besticht nicht nur durch den Promifaktor. Die Betreiber haben ihre Hausaufgaben gemacht und schließen tatsächlich eine Lücke auf dem Kiez. Sie bieten sehr gute Qualität zu angemessenen Preisen. Und das mittags wie abends. Die Getränkekarte umfasst mehrere Seiten. Die sechs

neuen Craft-Beer-Sorten stehen im Mittelpunkt, so etwa das süffige Luden Lager (3,50 Euro). Die Speisekarte bietet sowohl Hauptgerichte als auch kleine, deftige Snacks, perfekt als Sidedish zum Hopfentrunk. Das Wiener Schnitzel (18,90 Euro) mit Rapunzelsalat und die Kiezbuletten (7,90 Euro als Mittagsangebot) mit Kartoffelbrei machen auf jeden Fall Lust auf mehr. Tipptopp! ALI

Ambiente ●●●● Service ●●●●
Preis-Leistung ●●●●

NEU! €€ Nobistor 16 (St. Pauli);
astra-brauerei.de



Basil & Mars

Schick, aber mit kleinen Aussetzern

Mit lilafarbener Neonschrift hinter der Bar, schummeriger Atmosphäre und dezenter Musik wirkt das Restaurant Basil & Mars erst mal eher wie eine Yuppie-Lounge. Man kann hier natürlich auch nur Cocktails trinken, verpasst dann aber die internationale Küche mit französischem Schwerpunkt. Mitinhaber Joachim Mars, den man auch als Gründer der Marsbar in Eppendorf kennt, begrüßt uns an der Tür und serviert höchstpersönlich einen

Crémant. Als Vorspeise nehmen wir einmal Stracciata di Burrata (10,50 Euro) und die Ganze Artischocke Prince de Bretagne (18 Euro). Das Fleisch der Artischocke ist buttrig-zitronig und wer Knoblauch mag, wird den Guacamole-Dip dazu genießen. Die Burrata mit Wildkräutersalat ist cremig und angenehm säuerlich, aber ein kleines bisschen zu kalt, sodass sich die Aromen nicht ganz entfalten können. Zum Kalbskotelett (28 Euro) von der Spezialitätenkarte empfiehlt der Chef einen seiner Lieblingsweine, einen Weißburgunder Chardonnay mit überraschender Wucht und angenehm rundem Abgang. Das Kalb ist köstlich: außen knusprig, innen zart und saftig. Statt des angekündigten Artischockenragouts liegt jedoch leider steinhartes Wurzelgemüse daneben. Die Buddha Bowl (16 Euro), eine der wenigen vegetarischen Optionen, ist dagegen ein bunter Teller aus knackigem Gemüse, Reis und Salat. Leider hält der Service nicht mit dem hippen Ambiente Schritt. Um ein weiteres Getränk müssen wir zweimal bitten und das, obwohl wir fast die einzigen Gäste sind. Kulinarisch hat das Basil & Mars dafür allerdings einiges zu bieten, wenn man über die kleineren Aussetzer hinwegsieht. KF

Ambiente ●●● Service ●●●
Preis-Leistung ●●●●

€€€€ Alsterufer 1 (Rotherbaum);
basilundmars.com



beets & roots

Alles aus einer Schüssel

„Julia Rooobeeerts“. Nein, damit meint der Kellner keinesfalls die Schauspielerin, sondern so heißt die Bestellung, die wir in dem hippen Bistro beets & roots, das sich auf Bowls spezialisiert hat, aufgeben. Die Bestellung klingt so: Japanese Salmon Bowl (12,85 Euro), New Avocado Bowl (9,65 Euro) und die Burrito Bowl (9,65 Euro). Das Konzept einer Bowl ist einfach. Alles kommt in eine Schüssel. Dazu gibt's Shots, Shakes und Säfte. Ginger Shot (2,50 Euro), Cashew Banana Shake (4,50 Euro) oder Pumpkin Spice Juice (4,20 Euro) sind darunter. Klingt alles ziemlich hip, ist es auch. Das Essen aber schmeckt. Die japanische Lachs-Schüssel schmeckt wegen des Yuzu-Dressings schön asiatisch, die Burrito-Bowl dementsprechend mexikanisch und die Avocado-Bowl ist voll von Superfoods, die gesund und lecker sind. Und genau das steckt dahinter: Die Gerichte ▶