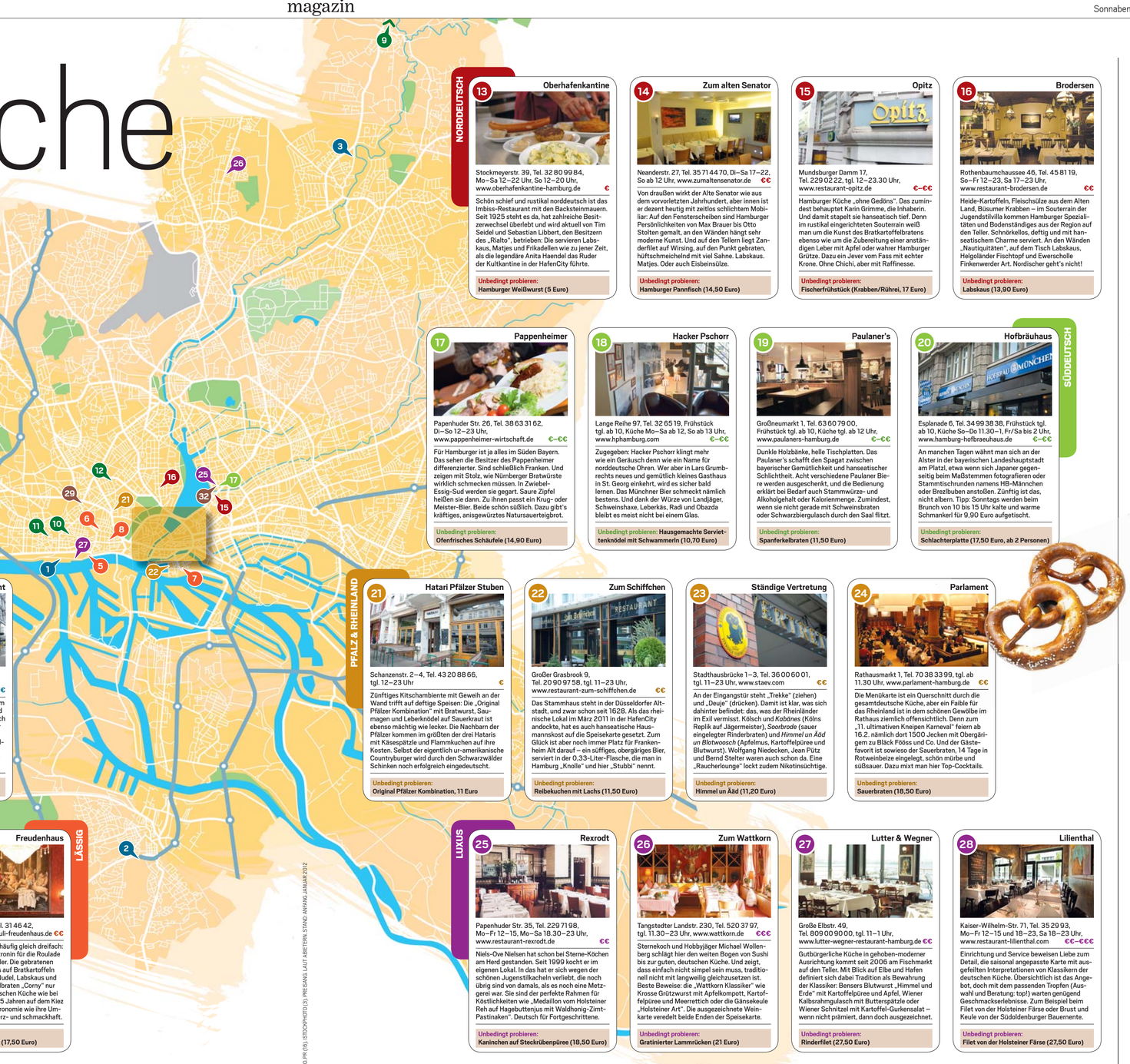
THEMA DER WOCHE

Unsere Küche

Regionale Spezialitäten und nationale Küchentradition – die heimische Küche ist noch besser und vielseitiger als ihr Ruf. In Hamburg hat man zum Glück die Qual der Wahl. 32 DEUTSCHE LOKALE von klein bis fein, von Süden bis Norden, von günstig bis teuer im Überblick

REDAKTION: JAN CRAMER & STEPHAN PATRICK



FISCH

1 Fischereihafen Restaurant

Große Elbstraße 143, Tel. 38 18 16, So–Do 11.30–22, Fr/Sa 11.30–22.30 Uhr, www.fischereihafenrestaurant.de €€€

Seitdem die Kowalkes vor 30 Jahren das Restaurant übernommen haben, steht es für perfekten Fisch und formvollendeten Service. Hier gibt es nämlich noch silberne Hauben, und die kommen nicht nur bei den zahlreichen prominenten Gästen zum Einsatz. Jeder Hamburger sollte mindestens einmal hier gewesen sein. Schon allein, um zu erfahren, dass Labskaus wirklich eine Köstlichkeit sein kann.

Unbedingt probieren: **Holsteiner Spiegelkarpfen blau (28 Euro)**

2 Leuchtturm

Außenmühlendamm 2, Tel. 70 29 97 77, tgl. ab 12 Uhr, www.leuchtturm-harburg.de €€€

Im Süden Hamburgs bieten Frank Wiechern und sein Küchenteam feinste Fischgerichte mit Ausblick. Entweder auf die offene Showküche, das Wasser der Außenmühle oder das Meerwasseraquarium im Restaurant. Herausragend sind die 600 g schwere Nordsee-Seezunge und das in Rosmarin-Olivenöl gebratene Seeteufel-Filetsteak, aber auch traditionelle Gerichte wie Labskaus und Pannfisch, denen Wiechern seine exquisite Note verleiht.

Unbedingt probieren: **Seeteufel-Filetsteak (28,90 Euro)**

3 Stocks

An der Alsterschleife 3, Tel. 611 36 20, Di–Fr 12–15 und 18–23, Sa/So 12–23 Uhr, www.stocks.de €€€

Neben Heimischem vom Rind und Geflügel oder hausgemachten Teigwaren aus der offenen Küche, ist das Stocks vor allem für seine pochierten und gebratenen Leckereien aus Süß- wie Salzwasser bekannt. Forelle, Steinbeißer Scholle und Zander bester Qualität sind die Favoriten im 1984 nach einem Brand anhand der Originalpläne aus dem 15. Jh. wieder aufgebauten Fachwerkhaus an der Alsterschleife.

Unbedingt probieren: **Nordsee-Steinbutt (2 Gänge, 39,50 Euro)**

4 Cölln's Restaurant

Brodschrangen 1–5, Tel. 36 41 53, Mo–Fr 11–22, Sa 17.30–22 Uhr, www.coelln-restaurant.de €€€

Wer das Lokal von 1833 betritt, ist schon vom Anblick beeindruckt. Die schicken Salons und Separées sind nämlich antik möbliert. Und auch die Gerichte haben Klasse, vom Glückstädter Matjes über Austern bis zu Cölln's Kaviar (50 g, ca. 150 Euro), der auch gern zur Kanalarbeiterschnitte, einem kurz gebratenen Rindertatar, gereicht wird. Wirklich eines der schönsten Restaurants der Stadt.

Unbedingt probieren: **Kanalarbeiterschnitte (32,80 Euro)**

NORDDEUTSCH

13 Oberhafenkantine

Stockmeyerstr. 39, Tel. 32 80 99 84, Mo–Sa 12–22 Uhr, So 12–20 Uhr, www.oberhafenkantine-hamburg.de €

Schön schief und rustikal norddeutsch ist das Imbiss-Restaurant mit den Backsteinmauern. Seit 1925 steht es da, hat zahlreiche Besitzerwechsel überlebt und wird aktuell von Tim Seidel und Sebastian Libbert, den Besitzern des „Rialto", betrieben: Die servieren Labskaus, Matjes und Frikadellen wie zu jener Zeit, als die legendäre Anita Haendel das Ruder der Kultkantine in der HafenCity führte.

Unbedingt probieren: **Hamburger Weißwurst (5 Euro)**

14 Zum alten Senator

Neanderstr. 27, Tel. 35 71 44 70, Di–Sa 17–22, So ab 12 Uhr, www.zumaltensenator.de €€

Von draußen wirkt der Alte Senator wie aus dem vorvorletzten Jahrhundert, aber innen ist er dezent heutig mit zeitlos schlichtem Mobiliar. Auf den Fensterscheiben sind Hamburger Persönlichkeiten von Max Brauer bis Otto Stolten gemalt, an den Wänden hängt sehr moderne Kunst. Und auf den Tellern liegt Zanderfilet auf Wirsing, auf den Punkt gebraten, hüftschmeichelnd mit viel Sahne. Labskaus. Matjes. Oder auch Eisbeinsülze.

Unbedingt probieren: **Hamburger Pannfisch (14,50 Euro)**

15 Opitz

Mundsburger Damm 17, Tel. 229 02 22, tgl. 12–23.30 Uhr, www.restaurant-opitz.de €–€€

Hamburger Küche „ohne Gedöns". Das zumindest behauptet Karin Grimme, die Inhaberin. Und damit stapelt sie hanseatisch tief. Denn im rustikal eingerichteten Souterrain weiß man um die Kunst des Bratkartoffelbratens ebenso wie um die Zubereitung einer anständigen Leber mit Apfel oder wahrer Hamburger Grütze. Dazu ein Jever vom Fass mit echter Krone. Ohne Chichi, aber mit Raffinesse.

Unbedingt probieren: **Fischerfrühstück (Krabben/Rührei, 17 Euro)**

16 Brodersen

Rothenbaumchaussee 46, Tel. 45 81 19, So–Fr 12–23, Sa 17–23 Uhr, www.restaurant-brodersen.de €€

Heide-Kartoffeln, Fleischsülze aus dem Alten Land, Büsumer Krabben – im Souterrain der Jugendstilvilla kommen Hamburger Spezialitäten und Bodenständiges aus der Region auf den Teller. Schnörkellos, deftig und mit hanseatischem Charme serviert. An den Wänden „Nautiquitäten", auf dem Tisch Labskaus, Helgoländer Fischtopf und Ewerscholle Finkenwerder Art. Nordischer geht's nicht!

Unbedingt probieren: **Labskaus (13,90 Euro)**

SÜDDEUTSCH

17 Pappenheimer

Papenhuder Str. 26, Tel. 38 63 31 62, Di–So 12–23 Uhr, www.pappenheimer-wirtschaft.de €–€€

Für Hamburger ist ja alles im Süden Bayern. Das sehen die Besitzer des Pappenheimer differenzierter. Sind schließlich Franken. Und zeigen mit Stolz, wie Nürnberger Bratwürste wirklich schmecken müssen. In Zwiebel-Essig-Sud werden sie gegart. Saure Zipfel heißen sie dann. Zu ihnen passt ein Krug- oder Meister-Bier. Beide schön süßlich. Dazu gibt's kräftiges, anisgewürztes Natursauerteigbrot.

Unbedingt probieren: **Ofenfrisches Schläufele (14,90 Euro)**

18 Hacker Pschorr

Lange Reihe 97, Tel. 32 65 19, Frühstück tgl. ab 10, Küche Mo–Sa ab 12, So ab 13 Uhr, www.hphamburg.com €–€€

Zugegeben: Hacker Pschorr klingt mehr wie ein Geräusch denn wie ein Name für norddeutsches Ohren. Wer aber in Lars Grumbrechts neues und gemütlich kleines Gasthaus in St. Georg einkehrt, wird es sicher bald lernen. Das Münchner Bier schmeckt nämlich bestens. Und dank der Würze von Landjäger, Schweinshaxe, Leberkäs, Radi und Obazda bleibt es meist nicht bei einem Glas.

Unbedingt probieren: **Hausgemachte Serviettenknödel mit Schwammerln (10,70 Euro)**

19 Paulaner's

Großneumarkt 1, Tel. 63 60 79 00, Frühstück tgl. ab 10, Küche tgl. ab 12 Uhr, www.paulaners-hamburg.de €–€€

Dunkle Holzbänke, helle Tischplatten. Das Paulaner's schafft den Spagat zwischen bayerischer Gemütlichkeit und hanseatischer Schlichtheit. Acht verschiedene Paulaner Biere werden ausgeschenkt, und die Bedienung erklärt bei Bedarf auch Stammwürze- und Alkoholgehalt oder Kalorienmenge. Zumindest, wenn sie nicht gerade mit Schweinsbraten oder Schwarzbiergulasch durch den Saal flitzt.

Unbedingt probieren: **Spanferkelbraten (11,50 Euro)**

20 Hofbräuhaus

Esplanade 6, Tel. 34 99 38 38, Frühstück tgl. ab 10, Küche So–Do 11.30–1, Fr/Sa bis 2 Uhr, www.hamburg-hofbraeuhaus.de €–€€

An manchen Tagen wähnt man sich an der Alster in der bayerischen Landeshauptstadt am Platzl, etwa wenn sich Japaner gegenseitig beim Maßstemmen fotografieren oder Stammtischrunden namens HB-Männchen oder Brezlbuben anstoßen. Zünftig ist das, nicht albern. Tipp: Sonntags werden beim Brunch von 10 bis 15 Uhr kalte und warme Schmankerl für 9,90 Euro aufgetischt.

Unbedingt probieren: **Schlachterplatte (17,50 Euro, ab 2 Personen)**

PFALZ & RHEINLAND

21 Hatari Pfälzer Stuben

Schanzenstr. 2–4, Tel. 43 20 88 66, tgl. 12–23 Uhr €

Zünftiges Kitschambiente mit Geweih an der Wand trifft auf deftige Speisen: Die „Original Pfälzer Kombination" mit Bratwurst, Saumagen und Leberknödel auf Sauerkraut ist ebenso mächtig wie lecker. Die Nachbarn der Pfälzer kommen im größten der drei Hataris mit Käsespätzle und Flammkuchen auf ihre Kosten. Selbst der eigentlich ur-amerikanische Countryburger wird durch den Schwarzwälder Schinken noch erfolgreich eingedeutscht.

Unbedingt probieren: **Original Pfälzer Kombination, 11 Euro**

22 Zum Schiffchen

Großer Grasbrook 9, Tel. 20 90 97 58, tgl. 11–23 Uhr, www.restaurant-zum-schiffchen.de €€

Das Stammhaus steht in der Düsseldorfer Altstadt, und zwar schon seit 1628. Als das rheinische Lokal im März 2011 in der HafenCity andockte, hat es auch hanseatische Hausmannskost auf die Speisekarte gesetzt. Zum Glück ist aber noch immer Platz für Frankenheim Alt darauf – ein süffiges, obergäriges Bier, serviert in der 0,33-Liter-Flasche, die man in Hamburg „Knolle" und hier „Stubbi" nennt.

Unbedingt probieren: **Reibekuchen mit Lachs (11,50 Euro)**

23 Ständige Vertretung

Stadthausbrücke 1–3, Tel. 36 00 60 01, tgl. 11–23 Uhr, www.staev.com €€

An der Eingangstür steht „Trekke" (ziehen) und „Deuje" (drücken). Damit ist klar, was sich dahinter befindet: das, was der Rheinländer im Exil vermisst. Kölsch und *Kabänes* (Kölns Replik auf Jägermeister), *Soorbrode* (sauer eingelegter Rinderbraten) und *Himmel un Ääd un Blotwoosch* (Apfelmus, Kartoffelpüree und Blutwurst). Wolfgang Niedecken, Jean Pütz und Bernd Stelter waren auch schon da. Eine „Raucherlounge" lockt zudem Nikotinsüchtige.

Unbedingt probieren: **Himmel un Ääd (11,20 Euro)**

24 Parlament

Rathausmarkt 1, Tel. 70 38 33 99, tgl. ab 11.30 Uhr, www.parlament-hamburg.de €€

Die Menükarte ist ein Querschnitt durch die gesamtdeutsche Küche, aber ein Faible für das Rheinland ist in dem schönen Gewölbe im Rathaus ziemlich offensichtlich. Denn zum „1. ultimativen Kneipen Karneval" feiern ab 16.2. nämlich dort 1500 Jecken mit Obergärigem zu Bläck Fööss und Co. Und der Gästefavorit ist sowieso der Sauerbraten, 14 Tage in Rotweinbeize eingelegt, schön mürbe und süßsauer. Dazu mixt man hier Top-Cocktails.

Unbedingt probieren: **Sauerbraten (18,50 Euro)**

LÄSSIG

5 Oberstübchen

St. Pauli Fischmarkt 27, Tel. 0151/12 20 04 88, Di–Fr 18–24, Sa 11–24, So 11–19 Uhr €–€€

Nebenan Park Fiction, darunter Golden Pudel Club – eine szenigere Lage geht kaum. Dennoch besticht das Oberstübchen durch warmen Charme. Holger, Stephan und Tim tischen ihren Gästen – von jung bis alt – an langen Holztafeln deftige Speisen auf. Beim Blick auf den Hafen schwärmt es sich schnell mit dem neuen Sitznachbarn gemeinsam, genauso wie bei Putenbrust, Pasta mit Mangold, Forelle oder was sonst auf der Schiefertafel steht.

Unbedingt probieren: **Gebratene Putenbrust (14,90 Euro)**

6 Krug

Paul-Roosen-Str. 35, Tel. 0151/14 07 59 34, Mo–Sa ab 18 Uhr, www.krug-hamburg.de €€

Hier aufs Geratewohl hereinzuschauen ist ein Ding der Unmöglichkeit, denn die knapp ein Dutzend Tische sind meist komplett besetzt. Was die Paulaner ärgert, dass sie ihren Geheimtipp nicht mehr für sich haben, freut alle anderen. Denn hier tummeln sich Tagediebe, Styler und Freunde guten Essens in einem bunten Mix. Und auch wenn's mal etwas länger dauert, es bleiben ja immer noch der kommunikative Koch und das urig-britische Flair.

Unbedingt probieren: **Boeuf Bourguignon (13,20 Euro)**

7 Heimat Küche & Bar

Überseeallee 5, im 25hours HafenCity, Tel. 257 77 78 40, tgl. 12–23 Uhr, www.25hours-hotels.com/hafencity €€

Auf dem Boden sind Markierungen eingezeichnet wie in den Lagerhallen der benachbarten Speicherstadt. Und überhaupt passt sich das Hotel-Restaurant bestens der Umgebung an. Freitags spielen zum gerösteten Kabeljau oder Burger vom friesischen Rind Hamburger Bands auf. Das Fleisch kommt von der Metzgerei Wagner aus Eimsbüttel, das Gemüse von Firma Marker und der Honig aus Stelle.

Unbedingt probieren: **Keitumer Lammbratwurst (15 Euro)**

8 Freudenhaus

Hein-Hoyer-Str. 7–9, Tel. 31 46 42, tgl. ab 18 Uhr, www.stpauli-freudenhaus.de €€

Lilo Wanders gibt's hier häufig gleich dreifach: Als Gast, als Namenspatronin für die Roulade und den Freudenhausteller. Die gebratenen Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln sind neben Hamburger Nudel, Labskaus und dem St. Pauli Spanferkelbraten „Corny" nur ein Bestandteil der deutschen Küche wie bei Muttern, die seit knapp 15 Jahren auf dem Kiez gepflegt wird. Eine Gastronomie wie ihre Umgebung: rustikal, aber herz- und schmackhaft.

Unbedingt probieren: **Roulade „Lilo Wanders" (17,50 Euro)**

LUXUS

25 Rexrodt

Papenhuder Str. 35, Tel. 229 71 98, Mo–Fr 12–15, Mo–Sa 18.30–23 Uhr, www.restaurant-rexrodt.de €€

Niels-Ove Nielsen hat schon bei Sterne-Köchen am Herd gestanden. Seit 1999 kocht er im eigenen Lokal. In das hat er sich wegen der schönen Jugendstilkacheln verliebt, die noch übrig sind von damals, als es noch eine Metzgerei war. Sie sind der perfekte Rahmen für Köstlichkeiten wie „Medaillon vom Holsteiner Reh auf Hagebuttenjus mit Waldhonig-Zimt-Pastinaken". Deutsch für Fortgeschrittene.

Unbedingt probieren: **Kaninchen auf Steckrübenpüree (18,50 Euro)**

26 Zum Wattkorn

Tangstedter Landstr. 230, Tel. 520 37 97, tgl. 11.30–23 Uhr, www.wattkorn.de €€€

Sternekoch und Hobbyjäger Michael Wollenberg schlägt hier den weiten Bogen von Sushi bis zur guten, deutschen Küche. Und zeigt, dass einfach nicht einfach sein muss. Traditionell nicht mit langweilig gleichzusetzen ist. Beste Beweise: die „Wattkorn Klassiker" wie Krosse Grützwurst mit Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich oder die Gänsekeule „Holsteiner Art". Die ausgezeichnete Weinkarte veredelt beide Enden der Speisekarte.

Unbedingt probieren: **Gratinierter Lammrücken (21 Euro)**

27 Lutter & Wegner

Große Elbstr. 49, Tel. 809 00 90 00, tgl. 11–1 Uhr, www.lutter-wegner-restaurant-hamburg.de €€

Gutbürgerliche Küche in gehoben-moderner Ausrichtung kommt seit 2006 am Fischmarkt auf den Teller. Mit Blick auf Elbe und Hafen definiert sich dabei Tradition als Bewahrung der Klassiker: Bensers Blutwurst „Himmel und Erde" mit Kartoffelpüree und Apfel, Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle oder Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat – wenn nicht prämiert, dann doch ausgezeichnet.

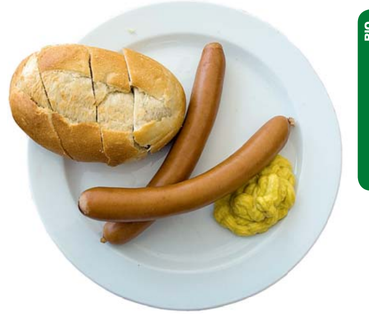
Unbedingt probieren: **Rinderfilet (27,50 Euro)**

28 Lilienthal

Kaiser-Wilhelm-Str. 71, Tel. 35 29 93, Mo–Fr 12–15 und 18–23, Sa 18–23 Uhr, www.restaurant-lilienthal.com €€–€€€

Einrichtung und Service beweisen Liebe zum Detail, die saisonal angepasste Karte mit ausgefeilten Interpretationen von Klassikern der deutschen Küche. Übersichtlich ist das Angebot, doch mit dem passenden Tropfen (Auswahl und Beratung: top!) warten genügend Geschmackserlebnisse. Zum Beispiel beim Filet von der Holsteiner Färse oder Brust und Keule von der Südoldenburger Bauernente.

Unbedingt probieren: **Filet von der Holsteiner Färse (27,50 Euro)**



BIO

9 Gutsküche

Wulksfelder Damm 15–17, 22889 Tangstedt, Tel. 64 41 94 41, Di–Fr 12–14.30, Sa 12–15.30 u. Di–Sa 18–22 Uhr, www.gutskueche.de €€

Dem rundum biologischen Genuss haben sich die Gastgeber Rebecca und Matthias Gfrörer verschrieben. Hausmannskost auf hohem Niveau in idyllischer Umgebung – ein Paradies für Gastgeber und Gäste. Bei allem, was auf den Teller kommt, sind Aufzucht und Herkunft dokumentiert. Begleitet werden die Gerichte von jungen Rüben bis hausgemachtem Ferkelschinken von einer exzellenten Weinkarte.

Unbedingt probieren: **Hausgemachter Hirschschinken (Preise tagesaktuell)**

10 Klippkroog

Große Bergstr. 255, Tel. 57 24 43 68, Mo–Fr ab 8, Sa/So ab 9 Uhr, www.klippkroog.de €–€€

Das bemerkenswert kinderfreundliche Café-Restaurant in der Großen Bergstraße ist zu jeder Tageszeit mit Fans regionaler und saisonaler Küche gefüllt. Die Karte ist übersichtlich, aber hat es mit raffiniert zubereiteten Gerichten in sich: Hähnchen und Spargel in Zitronenaspik werden durch Bratkartoffeln und Remoulade geerdet, die geschmorte Lammstelze auf Bohnencassoulet und Kartoffel-Kräuter-Klößen ist ein deftiges Versprechen.

Unbedingt probieren: **Geschmorte Lammstelze (16,50 Euro)**

11 Gasthof Möhrchen

Spritzenplatz 4, Tel. 41 35 81 74, Mo–Fr 12–24, Sa 18.30–24 Uhr, www.gasthof-moehrchen.de €–€€

Auf eine schnelle, leckere Bio-Frikadelle mit Kartoffel-Möhrchenstampf zum Mittagstisch oder eine confierte Entenkeule mit Serviettenknödel und Rotkohl abends – beim Gasthof mit den gekreuzten Möhrchen wird neben hausgemachten Spezialitäten vorwiegend saisonale und regionale Küche frisch vom Markt serviert. Und mit einem Tropfen aus der gut sortierten Weinkarte schmeckt's gleich doppelt so fein.

Unbedingt probieren: **Parmesanknödel (14,50 Euro)**

12 Hannes & Hanna Speisezimmer

Weidenallee 60, Tel. 0172/515 07 06, Mi–Sa 9–22, So–Di 9–18 Uhr, www.hannes-hanna.de €

Wüsste man es nicht, es würde kaum jemand bemerken, dass in diesen Räumen vor ein paar Monaten noch keine Speisewirtschaft, sondern eine Kriminbuchhandlung war. Weil es eingerichtet ist wie bei Uroma. Sogar ihr Geschirr und Besteck kommt zum Einsatz. Und ihre Rezepte, von der weißen Bohnensuppe bis zu Birnen, Bohnen und Speck. Ganz neu, und doch herrlich altbacken – urdeutsch eben.

Unbedingt probieren: **Hühnerfrikassee (9,80 Euro)**

STAMMTISCH

29 Anno 1905

Holstenplatz 17, Tel. 439 25 35, Mo–Fr ab 12, Sa ab 13, So ab 17 Uhr, www.anno1905.de €€

Klönschnack wird hier ebenso gepflegt wie das Beste aus der deutschen Küche: Schwäbische Käsespätzle frisch vom Brett stehen ebenso auf der Karte wie Hamburger Pannfisch oder in Speck und Zwiebeln geschmorte Bratkartoffeln. Zu Bernd Munk kommen die Gäste aber auch wegen des einzigartigen Ambientes: Viel Holz, Schnitz- und Spiegelwerk verraten die nahezu unveränderte Jugendstilprägung der über 100 Jahre alten Wirtschaft.

Unbedingt probieren: **Omas hausgemachte Rindsroulade (13,90 Euro)**

30 Bodega Nagel

Kirchenallee 57, Tel. 24 71 21, tgl. ab 10 Uhr, www.bodega-nagel.de €

Seit 1916 schon steht an der Kirchenallee die Bodega Nagel, gegründet wurde sie gar 1848 am Rödingsmarkt. Dass sie mächtig renoviert wurde, sieht man ihr zum Glück nicht an, man war behutsam mit dem antiken Kneipenmobiliar. Und auch die Speisekarte wurde nicht aufgerüscht. Ist auch nicht nötig. Strammer Max, Gulasch – und vor allem die Bratkartoffeln – sind schlicht famos. Eine Hamburger Ikone, die nicht nur Touristen entdecken sollten.

Unbedingt probieren: **Hausgemachtes Kesselgulasch (10,90 Euro)**

31 Das Dorf

Lange Reihe 39, Tel. 24 56 14, Mo–Sa ab 18, So ab 17 Uhr, www.restaurant-das-dorf.de €–€€

Wer nicht zumindest ungefähr weiß, wo er nach dem Eingang dieses Wirtshauses suchen muss, wird es wahrscheinlich nicht finden. Früher war es der Treffpunkt der Hamburger Bohème, Schauspieler wie Ulrich Tukur diskutierten hier bis in den Morgen. Und noch immer ist das Dorf ein wunderbar verwinkelter Ort, an dem bei Mecklenburger Steckrübensuppe oder Holsteiner Grünkohl die Zeit urig und schmackhaft vergeht. Vorhang auf!

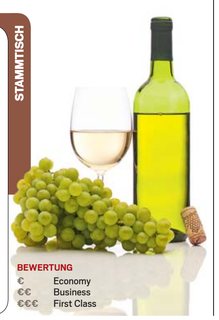
Unbedingt probieren: **Holsteiner Grünkohl nach Art des Hauses (15,50 Euro)**

32 Uhlenhorster Weinstube

Papenhuder Str. 29, Tel. 220 02 50, Mo–Sa 17–23.30 Uhr, www.uhlenhorster-weinstube.de €–€€

Urig geht es zu bei den Gastgebern Heike und Lars Schippmann, und nicht nur Süddeutsche bekämpfen hier stilecht ihre Sehnsucht nach heimatlichen Weinstuben. Nicht überraschend, dass die Weine ausgezeichnet sind und alleine Grund genug wären, im kleinen, urwüchsigen Lokal einzukehren. Aber da gibt es ja noch das hausgemachte Sauerfleisch, die Flammkuchen und das klassische Wiener Schnitzel.

Unbedingt probieren: **Hausgemachter Käse-Wurstsalat (6,80 Euro)**



BEWERTUNG

€ Economy
€€ Business
€€€ First Class

SPEZIAL-LOKALE

Für Touristen:

» **Old Commercial Room**
Englische Planke 10, Tel. 36 63 19, tgl. 12–23.30 Uhr, www.oldcommercialroom.de
Als „Labskaus-Botschafter" versteht sich die 1795 von einem englischen Reeder gegründete Traditionsgastronomie. Doch nicht nur das Labskaus lockt Touristen und Alteingesessene, auch Scholle, Wildlachs und Glückstädter Matjes gehören zu den Favoriten der Gäste, die an 364 Tagen im Jahr (Heiligabend zu) in Michelnähe Tradition auf dem Teller genießen.

» **Alt Hamburger Aalspeicher**
Deichstr. 43, Tel. 36 29 90, tgl. 12–24 Uhr, www.aalspeicher.de
Im historischen Gebäude aus dem 16. Jh. betreibt Familie Eismann seit mehr als 30 Jahren gepflegte altdeutsche Gastronomie. Nach Familienrezepten zubereitet kommen im direkt am Nikolaifleet gelegen Restaurant Bad Zwischenahner Räucheraal, Fischspezialitäten und typisch hamburgische Gerichte auf den Teller.

» **Zu den alten Krameramtsstuben**
Krayenkamp 10, Tel. 36 58 00, tgl. 12–22 Uhr, www.krameramtsstuben.de
Ein einzigartiges historisches Juwel Hamburgs sind die Krameramtsstuben mit Fachwerkbau des 17. Jahrhunderts. Traditionsbewusst gibt sich das 160 Gäste fassende Restaurant mit typisch hamburgischer Regionalküche vom Hamburger Pannfisch bis zur Vierländer Ente.

Für Ausflüge

» **Waldesruh am See**
Am Mühlenteich 2, 21521 Aumühle, Tel. 04104/695 30, Mi–Mo 11–21.30 Uhr, www.waldesruh-am-see.de
Bei den Gastgebern Hotelmeisterin Kathrin und Küchenmeister Erik Gehl lässt sich inmitten des Sachsenwaldes fürstlich speisen. Der familiäre Charme und die regionalen und Bioland-zertifizierten Zutaten machen das Anwesen im bismarckschen Besitz nicht nur wegen der malerischen Lage zu einer der beliebtesten Adressen vor den Toren Hamburgs.

» **Heinsens Ellerbek**
Hauptstr. 1, 25474 Ellerbek, Tel. 04101/377 70, Mo/Di und Do/Fr 12–14.30 und 17–21, Sa 17–21, So 12–21 Uhr, www.heinsens.de
Tradition und Moderne vereinen sich im Jugendstil-Gasthof aus dem Jahr 1900 im Kreis Pinneberg. Die Gäste sitzen auf Lederstühlen an edlen Holztischen und genießen Spezialitäten wie Brust oder Keule von der Holsteiner Gans, Grünkohl mit Kochwurst oder halbe Holsteiner Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen.

Über die Alpen

» **Tschebull**
Mönckebergstr. 7, Tel. 32 96 47 96, Mo–Sa 12–22 Uhr, www.tschebull.de
Österreich deluxe. Alexander Tschebull ist begnadet. Sein geräucherter Saibling auf Alpenkräutern (14,90 Euro/Vorspeise) ist zart und würzig gleichermaßen. Die Tiroler Kaspressknödel kommen mit Haselnusspesto und die Rehbratwürstchen auf Hollerjus. Selbst der Birnensaft (4,90 Euro) ist etwas Besonderes – er wurde im Barrique gelagert.

» **Mozart-Stuben**
Mozartstr. 27, Tel. 670 33 34, Mo–Fr 12–15 u. 18–23, Sa 17–23, So 12–23 Uhr (letzter Mittwoch im Monat Ruhetag), www.mozartstuben-hamburg.de
Wer zu Familie Molin kommt, ist gut aufgehoben. Weil die Wirtin so herzlich ist und ihr Mann, der Koch, noch besser Wiener Schnitzel, Fiaker Gulasch und Frittatensuppe machen kann als singen. Letzteres tut er bisweilen, nämlich dann, wenn der letzte Gast seine Salzburger Nockerln serviert bekam und Zeit ist für einen sehr guten Waldhimbeergeist und Schmäh mit Akkordeon.

» **Wilder Kaiser**
Klosterallee 100, Tel. 46 77 78 68, tgl. 11.30–1 Uhr, www.wilder-kaiser.co
Früher war hier einmal das „Bereuther", danach wechselten die Besitzer recht häufig. Der Wilde Kaiser hat gute Chancen auf eine lange Regentschaft. Denn unten im Stüberl und oben im Restaurant ist es auf elegante Weise rustikal. Das Wiener Schnitzel ist eine Pracht und der Tafelspitz steht ihm in nichts nach.

» **Weltbühne**
Gerhart-Hauptmann-Platz 70, Tel. 30 39 32 50, tgl. 9–23 Uhr (warme Küche ab 11.30 Uhr), www.weltbuehne.net
„Im Kaffeehaus sitzen Leute, die allein sein wollen, dazu aber Gesellschaft brauchen," sagte Alfred Polgar. Im Nachfolger des Le Paquebot am Thalia-Theater hätten sie dazu Gelegenheit. Immer ist es voll und doch ist es ein guter Ort, um ohne Begleitung Tafelspitz mit Apfelkren zu essen oder Kaiserschmarrn. Weil man sich, bis das Essen serviert wird, hinter einer Zeitung verstecken kann und hinterher mit einem großen Braunen wieder den Schlagzeilen widmet.

KARTE: GRAFIKANSTALT FOTOS: THOMAS LEIDIG (7), JULIA WAGNER (4), JÜRGEN JOOST MAL_ZNORNFOTO (9), PRESSEAG, LAUT ABRTERN, STAND: ANFANG JANUAR 2012