

Kulinarisch durch Herbst und Winter

Anzeige

JETZT AUCH AUF DAB+

Radio kann anders.
HÖRT JETZT REIN !!!



www.ahoyradio.de



Wie schmeckt Eimsbüttel?

Wäre Eimsbüttel eine Gewürzschublade, wäre sie bis zum Rand gefüllt. Eine dieser Schubladen, in denen man sich nur schwer zurechtfindet.

Eimsbüttel schmeckt vielfältig. Food-Trend-Jäger werden hier genauso fündig wie Liebhaber der Hamburger Traditionsküche. Doch bei all der Auswahl verliert man leicht den Überblick. Oft landet man doch wieder im gleichen Lokal um die Ecke.

Mit diesem Gastroführer bringen wir ein bisschen Ordnung in die Gewürzschublade. Wir zeigen, was es gibt und wie es schmeckt. Als Inspiration und Wegweiser durch Eimsbüttels Geschmacksvielfalt – für alle, die hungrig auf Neues sind.

Guten Appetit!

Julia Haas



**JETZT ÜBER STEADY
EIMSBÜTTEL+-MITGLIED WERDEN!**

- 4 Magazine/Jahr nach Hause
- Printartikel auch online lesen
- Exklusiver Online-Content

EIMSBÜTTEL+

IMPRESSUM

Herausgeber: Jan Hildebrandt

Chefredaktion: Vanessa Leitschuh, Julia Haas

Redaktionelle Mitarbeit: Michael Burkardt, Julia Haas, Benedikt Hojenski, Alexis Milne, Christiane Tauer

Layout: Julia Haas

Titelbild: Tim Eckhardt

Schlussredaktion: Magdalena Aderhold

Kontakt Redaktion

Telefon: 040 86 62 47 35

E-Mail: redaktion@eimsbuetteler-nachrichten.de

Anzeigen

Jan Hildebrandt: 040 46 87 37 40,

Mike Hansmann: 040 46 87 37 44, **Janine Pankonin,**

Lotta Sievers, Leonie Tabel: 040 46 87 37 42

E-Mail: vertrieb@eimsbuetteler-nachrichten.de

Anzeigenpreise: shop.eimsbuetteler-nachrichten.de/products/print-anzeige

Verlag

EMU Eimsbüttel Media UG (haftungsbeschränkt)

Herlingsburg 16, 22529 Hamburg

Geschäftsführender Gesellschafter: Jan Hildebrandt

Amtsgericht: 20348 Hamburg (HRB127462)

USt-IdNr.: DE289242886

Verantwortlich gemäß § 6 TMG i. V. m. § 55 RStV: Jan Hildebrandt

Veröffentlichung: 31.10.2024

Tagesaktuelle Nachrichten auch unter

www.eimsbuetteler-nachrichten.de

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung bedarf der vorherigen schriftlichen

Zustimmung.

Veranstaltungshinweise ohne Gewähr.

© 2024 EMU Eimsbüttel Media UG (haftungsbeschränkt)

Anzeige



Natürliche Entspannung für Körper und Geist mit CBD-Öl!

Unsere hochwertigen CBD-Öle unterstützen Sie auf natürliche Weise zum Beispiel bei der Stressbewältigung und fördern einen erholsamen Schlaf.

Besuchen Sie uns online unter **Wundermittel.Store** oder lassen Sie sich persönlich kompetent beraten:

**Hoheluftchaussee 123
20253 Hamburg, Deutschland
040 - 36 85 07 80**



18 Der Isemarkt feierte in diesem Jahr sein 75. Jubiläum

22 Fabian Königer gibt auf Instagram als Guide Pelzenstein Restauranttipps



26 Essen gehen in Eimsbüttel – diese Angebote gibt es

INHALT

06 EIMSBÜTTELS GASTRO-ECKEN

Ecken, die Gastronomen prägen – ein Fotostreifzug

14 WIE GEHT ES DER GASTRO, KEMAL ÜRES?

„Gastroflüsterer“ Kemal Üres über die Situation in der Gastrobranche

18 AUF DEN WOCHENMARKT

Eine Übersicht der Wochenmärkte im Bezirk Eimsbüttel

22 RESTAURANTTIPPS MAL ANDERS

Guide Pelzenstein übersetzt das, was er in Restaurants fühlt, in Worte

26 KULINARISCH DURCH EIMSBÜTTEL

Eimsbüttels Gastronomen stellen sich vor

62 GASTRO-MAP

Wo finde ich welches Restaurant?
Eine Übersicht

Genderhinweis

Wir streben an, gut lesbare Texte zu veröffentlichen und dennoch in unseren Texten alle Geschlechter abzubilden. Das kann durch Nennung des generischen Femininums, des generischen Maskulinums, Nennung beider Formen („Freundinnen und Freunde“) oder die Nutzung von neutralen Formulierungen („Studierende“) geschehen. Bei allen Formen sind selbstverständlich immer alle Geschlechtergruppen gemeint – ohne jede Einschränkung. Von sprachlichen Sonderformen und -zeichen sehen wir ab.

Eimsbüttel Gastro



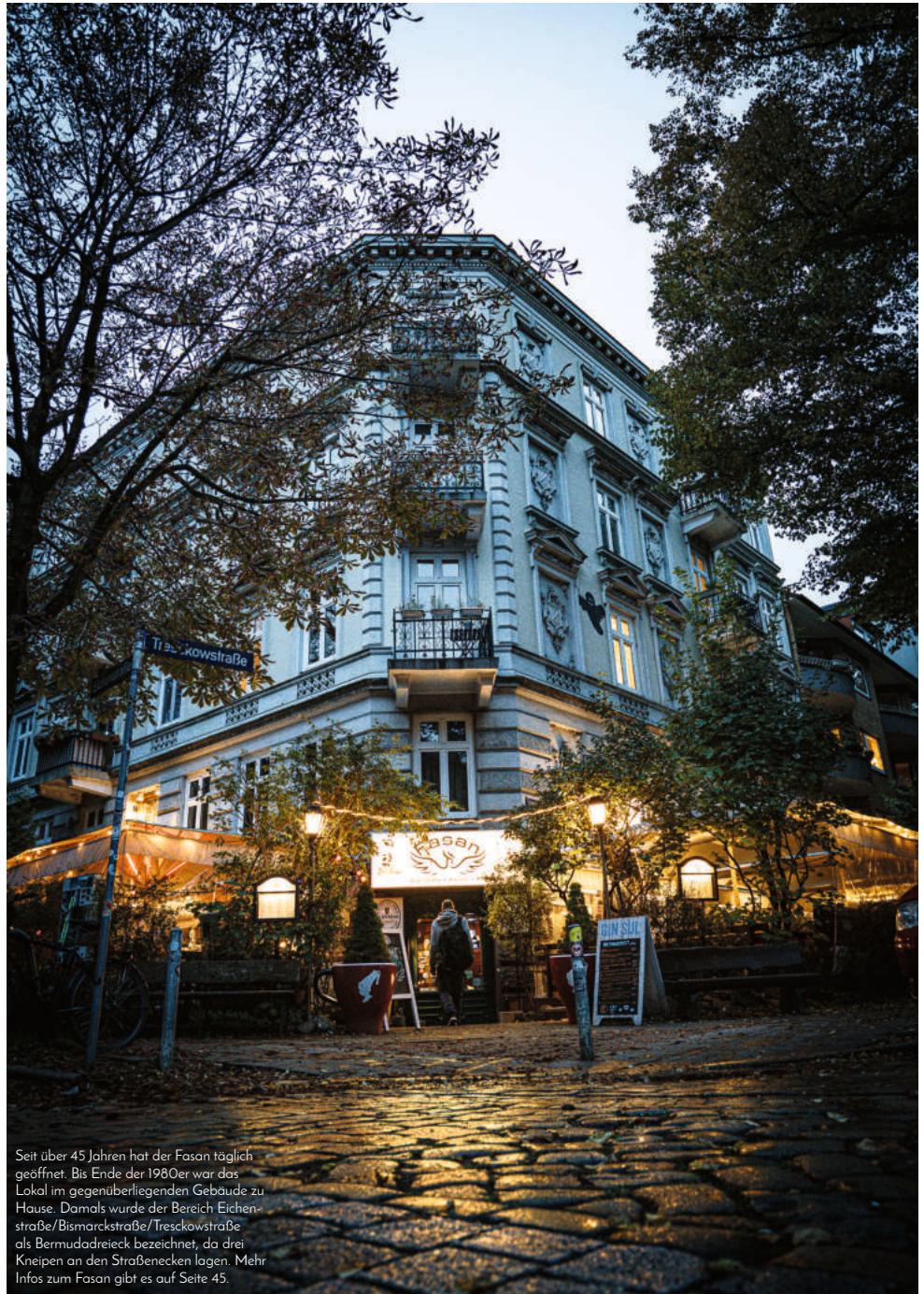
Eimsbüttel ist geprägt von gründerzeitlichen Altbauten. In den Ecken der Gebäude haben sich viele Gastronomen angesiedelt. Ein Fotostreifzug.

Fotos Tim Eckhardt

O-Ecken



Die Gloria-Bar in der Belleallianzestraße gehört seit über 25 Jahren zu den gastronomischen Institutionen im Viertel. Mehr dazu auf Seite 27.



Seit über 45 Jahren hat der Fasan täglich geöffnet. Bis Ende der 1980er war das Lokal im gegenüberliegenden Gebäude zu Hause. Damals wurde der Bereich Eichenstraße/Bismarckstraße/Tresckowstraße als Bermudadreieck bezeichnet, da drei Kneipen an den Straßenecken lagen. Mehr Infos zum Fasan gibt es auf Seite 45.

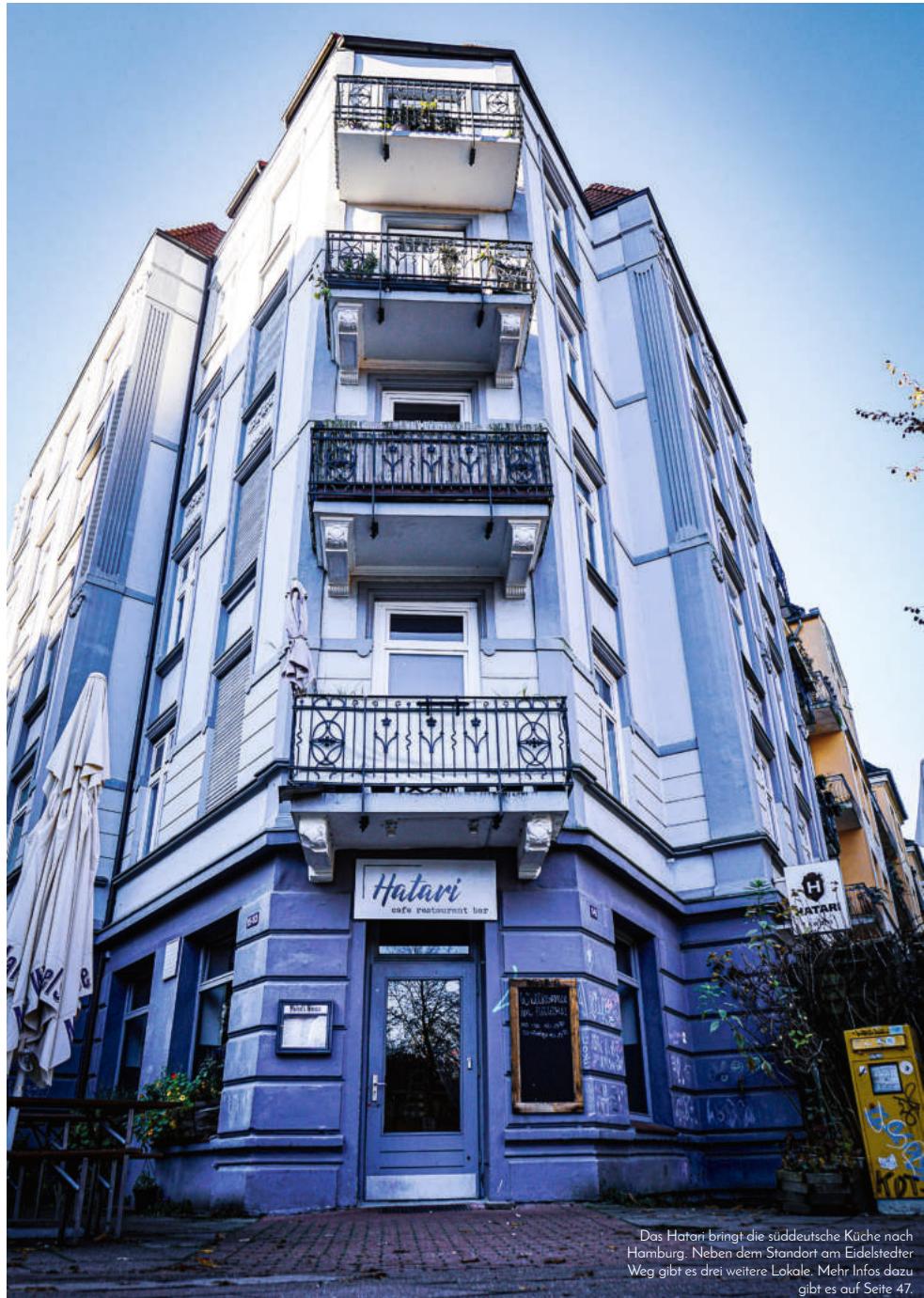
Seit 1951 besteht die Ratsherrn Brauerei. Früher wurde das Bier in der Elbschloss-Brauerei gebraut, 2012 hat Ratsherrn in den Schanzenhöfen ein neues Zuhause gefunden. Inzwischen gibt es auch verschiedene gastronomische Anlaufstellen – eine davon liegt in Eimsbüttel in der Bismarckstraße. Mehr über das Lokal liest du auf Seite 46.





Mehr über das Dal Fabbro auf Seite 38.





Das Hatari bringt die süddeutsche Küche nach Hamburg. Neben dem Standort am Eidelstedter Weg gibt es drei weitere Lokale. Mehr Infos dazu gibt es auf Seite 47.

Verschenk 'n büsch'n Hamburg.



Ho ho hanseatisch - bei uns gibt's
Weihnachtsgeschenke
Made in Hamburg.



 lok'l.hamburg



**LOKL**
HAMBURG

Wie geht es der Gastro, Kemal Üres?



Kemal Üres will mehr als ein Gastronom sein, er will der Branche eine Stimme geben. Denn er weiß: Die Situation ist für viele verheerend.

Text | Foto **Julia Haas**

Eimsbütteler kennen ihn als den Kopf hinter dem La Paz, deutschlandweit ist er als „Gastroflüsterer“ bekannt. Auf TikTok, Instagram und YouTube teilt Kemal Üres regelmäßig Videos über die Gastrobranche.

Sie tauschen sich mit vielen Gastronomen aus – wie ist die aktuelle Situation in der Branche?

Wahrscheinlich schlimmer als je zuvor. Die Welt der Gastronomie wird sich in den nächsten zwei Jahren grundlegend verändern. Schätzungsweise 30 bis 40 Prozent der Gastronomen müssen ihre Betriebe schließen.

Eine ähnliche Prognose gab Jens Stacklies, Vizepräsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga), im September ab. Demnach würden es 30 Prozent der gastronomischen Betriebe in Hamburg nicht schaffen.

Woran liegt das?

Restaurants, die hochwertiges Essen und guten Service bieten, haben sehr hohe Kosten. So hoch, dass sie diese nicht mehr über die Preise an die Gäste weitergeben können. Denn auch die Gäste spüren die

Inflation und gehen seltener essen. Sie bestellen keine Vorspeisen und verzichten auf das zweite Glas Wein. Der daraus resultierende Umsatz steht in keinem Verhältnis zu den Kosten, zum Beispiel für das Personal. Für viele Gastronomen rechnet sich das auf Dauer nicht.

Laut einer Dehoga-Umfrage setzten Hoteliers und Gastronomen im ersten Halbjahr 2024 nominal 10,9 Prozent weniger um als im Vorjahreszeitraum. Bei den Gewinnen gab es ein Minus von 22,2 Prozent.

Mit der Kampagne „Rettet die Vielfalt“ haben Sie sich dafür eingesetzt, dass die Mehrwertsteuer in der Gastro bei 7 Prozent bleibt. Anfang des Jahres wurde sie jedoch wieder auf 19 Prozent angehoben, also auf das Vor-Corona-Niveau. Welche Auswirkungen hat das?

Das, was wir jetzt abführen müssen, haben viele nicht als Gewinn erwirtschaftet. Diese Restaurants schließen, und die Gastronomielandschaft verändert sich. Überall machen Burger- und Dönerläden auf, in denen über die Theke verkauft wird. Statt Porzellan gibt es Pappe. Ich finde diese Konzepte toll, aber wenn alles andere verschwindet, ist das zu einseitig.

«In der Gastronomie macht oft jeder sein eigenes Ding»

Die Vielfalt geht verloren. Ich arbeite deswegen mit einigen Politikern an einer neuen Kampagne. Ich glaube, wir haben eine reelle Chance, nächstes Jahr die 7 Prozent Mehrwertsteuer zurückzubekommen.

Wie machen sich diese Entwicklungen in Stadtteilen wie Eimsbüttel bemerkbar?

Viele kleine Cafés, individuelle Kneipen und Restaurants mit Charme gehen verloren. Das merken wir im La Paz – ich stecke jedes Jahr privat Geld rein, damit wir überleben können. Eimsbüttel ist sehr dicht besiedelt, trotzdem ist unter der Woche nicht viel los. Freitags und samstags ist das anders, aber zwei Tage reichen nicht, um einen Betrieb zu finanzieren.

Sie haben die „Gastro Business School“ gegründet, die Workshops für Gastronomen anbietet, haben das Buch „Nicht ohne meine Seele“ geschrieben und geben Ihr Wissen in den sozialen Medien weiter. Was treibt Sie an?

Als ich in der Gastro angefangen habe, gab es keine YouTube-Tutorials. Ich hatte kein Buch, in dem mir jemand sagt, was einige Stellschrauben verändern können. Ich bin 30 Jahre meinen Weg gegangen und habe extreme Belastungen und Ängste

durchlebt. Der Stress hat mich psychisch krank gemacht. Irgendwann habe ich beschlossen, darüber zu sprechen und das, was ich gelernt habe, mit anderen zu teilen.

In der Gastronomie macht oft jeder sein eigenes Ding, man sieht sich als Konkurrenten. Weiterbildung gibt es kaum. Also habe ich angefangen, das zu ändern. Inzwischen bin ich viel unterwegs, um mit anderen Gastronomen Videos zu drehen und Erfahrungen auszutauschen.

In den letzten Jahren ist das so politisch geworden, dass ich die Anliegen vieler Kollegen an der richtigen Stelle platzieren kann. Meine Mission ist es, die Gastronomen besser zu machen. Wir können eine Bewegung werden, die voneinander lernt – und die gehört wird.

Wie wird sich Ihrer Meinung nach die Gastronomie in den nächsten Jahren entwickeln?

Ich denke, dass es in zwei Jahren besser wird. Der Markt wird bis dahin schrumpfen, aber ich bin sicher, dass er dann aufblühen wird. Es wird wieder mehr Fachkräfte geben. Die Gäste werden wieder bereit sein, mehr für das Erlebnis im Restaurant zu bezahlen. •

Gastronom, Unternehmer, Autor, Gastroflüsterer



Kemal Üres Anfang der 2000er und heute im La Paz in Eimsbüttel!

ZUR PERSON

Kemal Üres wurde 1977 in Konstanz geboren, 1999 zog es ihn nach Hamburg. Drei Jahre später übernahm er das La Paz im Heuweg. 2009 folgte das Unternehmen Daily You, das Hamburger Kindergärten, Firmen und Betriebskantinen mit Essen beliefert.

Im Mai 2024 veröffentlichte Üres sein Buch „Nicht ohne meine Seele“, in dem er unter anderem über seine psychische Erkrankung schreibt.

Auf Instagram teilt er als Gastroflüsterer Videos über die Gastrobranche.

Auf die Wochen

Fotos Tim Ec



Der Isemarkt erstreckt sich auf einer Länge von etwa 600 Metern unter dem Hochbahn-Viadukt zwischen den U-Bahnstationen Hoheluftbrücke und Eppendorfer Baum und bietet Platz für etwa 200 Stände.

den markt

m Eckhardt



Frische Lebensmittel aus der Region:

Im Bezirk Eimsbüttel gibt es ver-
schiedene Wochenmärkte. Der Isemarkt
an der Hoheluftbrücke ist über die
Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Wochenmärkte im Bezirk Eimsbüttel

Alte Elbgastraße, Eidelstedt
Mittwochs und samstags von 8:30 bis 13 Uhr, freitags von 8:30 bis 18 Uhr

Grundstraße, Eimsbüttel
Samstags von 8:30 bis 13 Uhr

Isemarkt, Harvestehude
Dienstags und freitags von 8:30 bis 14 Uhr

Quedlinburger Weg, Niendorf
Freitags von 8 bis 12 Uhr

Turmweg, Rotherbaum
Donnerstags von 8:30 bis 14 Uhr

Wochenmarkt am Markk,
Rotherbaum
Samstags von 8 bis 14 Uhr

Grelckstraße, Lokstedt
Mittwochs von 8:30 bis 13 Uhr

Gustav-Falke-Straße, Eimsbüttel
Donnerstags von 8:30 bis 14 Uhr

Niendorf Nord, Niendorf
Dienstags von 14:30 bis 19 Uhr

Tibarg, Niendorf
Donnerstags und samstags von 8:30 bis 13:30 Uhr, freitags von 9 bis 12:30 Uhr

Wählingsallee, Schnelsen
Dienstags und freitags von 8:30 bis 13 Uhr

*Alle Angaben ohne Gewähr, Quelle: [www.hamburg.de/freizeit/
maerkte-und-messen/wochenmaerkte/eimsbuettel-339686](http://www.hamburg.de/freizeit/maerkte-und-messen/wochenmaerkte/eimsbuettel-339686)



HaspaJoker – das Mehr-Drin-Girokonto.

**In Hamburg und online
Vorteile genießen.**

Zum Beispiel Shopping-Cashback, Handy-Schutz
bei Diebstahl, Ticket-Shop mit 5 % Geld zurück und
Online-Banking mit der besten Banking-App.

Alle Vorteile und Konto eröffnen auf haspa.de/joker

Oder direkt bei uns:

Haspa Filiale Eimsbüttel
Müggenkampstraße 2
20257 Hamburg

Meine Bank heißt Haspa.

 **Haspa**
Hamburger Sparkasse

Restauranttipps mal anders

Wenn Fabian Königer essen geht, übersetzt er das Erlebte in Worte.
Über den etwas anderen Food-Influencer.

Text | Foto Julia Haas

Dass Instagram eine Plattform für Bilder ist, beeindruckt Fabian Königer wenig. Er will schreiben – über Restaurants, Kneipen, Dönerläden, Cafés und Ecklokale. Und über das, was er mit diesen Orten verbindet. Mal ist das ein Hauch Nostalgie am Hähnchengrill, mal ist es die Aufregung über Tzatziki und Cocktailsauce zum Döner.

Lange Texte, gutes Essen, mittelmäßige Fotos, steht in seinem Profil. Und: Der Restaurant-Guide mit den kuriosen Captions. Auf Instagram tritt Königer als Guide Pelzenstein auf.

Es ist Freitagabend, Königer steuert seinen nächsten Instagram-Post an. Er ist in ganz Hamburg unterwegs, manchmal auch in Bayern oder Tokio. Heute ist er zu Hause geblieben, in Eimsbüttel. Keine Reservierung, aber ein Tisch ist frei. „Glück gehabt“, sagt er, denn hier wird es schnell voll, weiß er.

Instagram, essen gehen, darüber schreiben – es ist sein Hobby. Bezahlte wird er dafür nicht. Meistens wissen die Kellner nicht, wer da am Tisch sitzt. Dass er das

Smartphone zückt, bevor er zu Messer und Gabel greift, lässt die Tarnung nicht bröckeln. Er richtet die Linse auf Bier und Pizza vor ihm. Also doch Fotos? So gut es geht. Er grinst. Ohne Spiegelreflex, manchmal mit einem Ringlicht. Ein Blick in seinen Feed verrät: Der Fokus liegt auf Wörtern. Weiße Versalien liegen über den Aufnahmen.

Königer wollte immer schreiben: Nach der Schule spielte er mit dem Gedanken, Journalist zu werden. Er entschied sich für die Werbebranche, um alles aus einem Wort herauszukitzeln und Botschaften zu formen. Mit den Jahren verfasste er weniger eigene Texte, las mehr die von anderen. „Ich musste wieder schreiben“, sagt er heute. 2019 begann er auf Instagram Restauranttipps zu teilen.

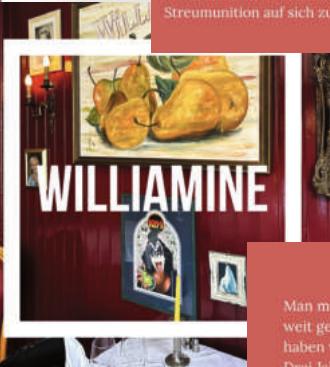
DIE GRAUZONEN

Nachdem er das Smartphone wieder in die Hosentasche gesteckt hat, schneidet er ein Stück von der Pizza ab. Keine Mundakrobatik, um die Zutaten herauszufinden. Kein Gurgeln, um die Geschmacksnoten des Biers zu erkennen. Sein Fazit: „Schmeckt gut – ein bisschen salzig.“ Er



DAS ANALOGE IST SCHON LÄNGST DIGITAL GEWORDEN.

Restaurant-Interieurs werden so geplant, dass sie auch mit Zitterhänden und Boomerfinger an der Linse spektakulär fotografiert werden können. Cute Sprüche als Neonröhren an der Wand, damit die Caption gar nicht erst geschrieben werden muss. Tropfende Cheesesaucen am Burger und Drizzles über die Fritten, damit das Reel auch klickt. Restaurants werden immer mehr zu bunt-angemalten, shakenden Brazilian Buttlift-Hintern, die brumftartig versuchen, die Aufmerksamkeit des Gastes und seiner digitalen Streumunition auf sich zu ziehen.



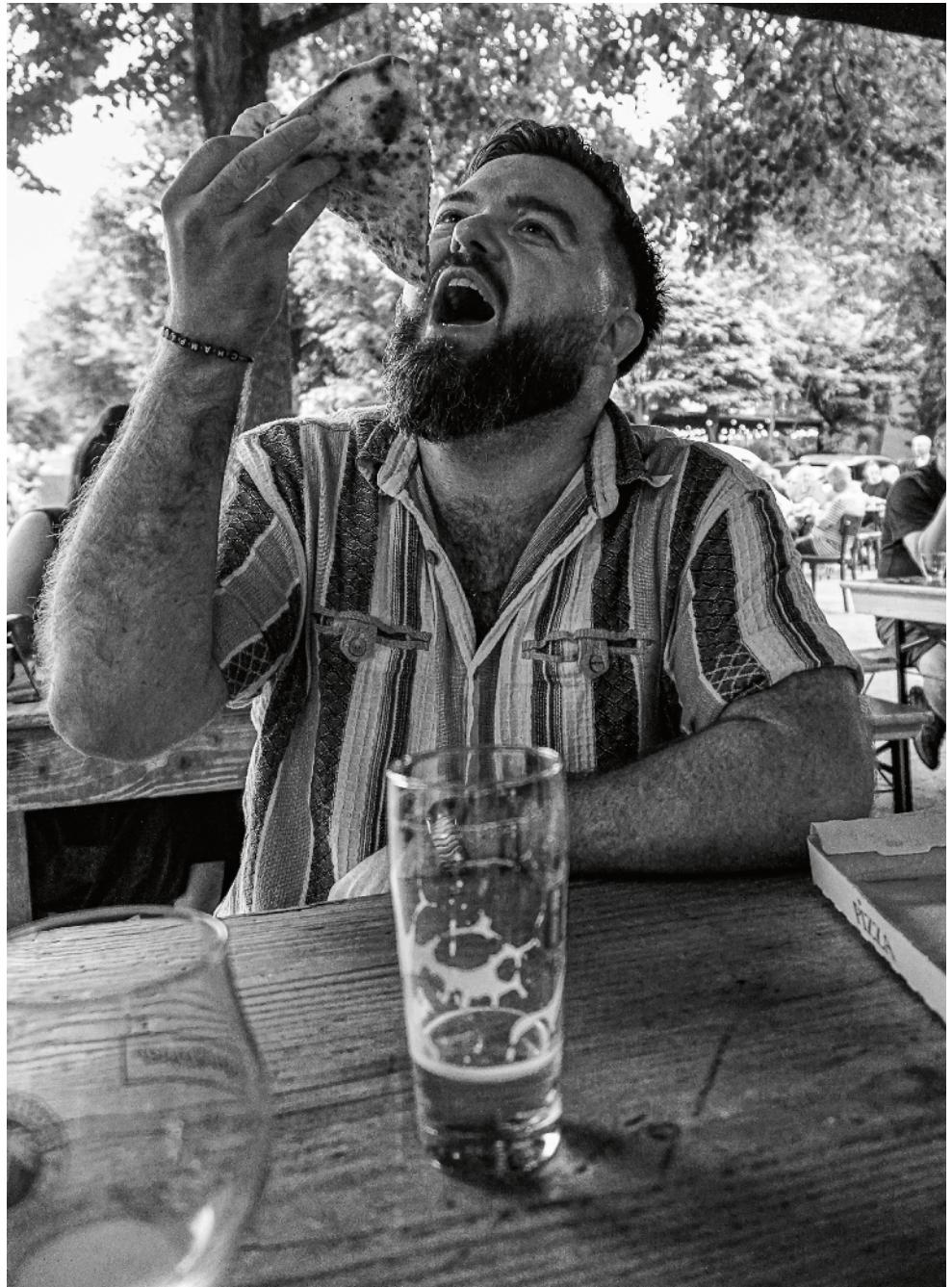
Man muss weit zurückgehen, aber nicht weit gehen, wenn man das anders haben will.

Drei Jahrzehnte, in eine Zeit, als mit neuen Medien eher noch das Privatfernsehen gemeint war. Aber eben auch nur ein paar Meter vom Schlumpf. Das Williamine drängt sich weder auf noch wartet es auf einen. Das Williamine ist still und leise einfach da. Mit einer beneidenswerten Nonchalance existiert es dort seit 30 Jahren einfach so vor sich hin.

beobachtet das Pärchen am Tisch nebenan, dann die Freundesgruppe dahinter. Er fragt die Kellnerin nach den Klassikern des Hauses, schaut sich die Preise an. Er saugt das Gesamtbild auf.

Was ihn an der Welt der Influencer stört: Jedes Essen ist super, jeder Laden der allerbeste. Oft landen die immergleichen Restaurants in seinem Feed – durch Werbe-kooperationen.

Dabei ist er sich sicher: Selten ist ein Restaurant nur gut oder nur schlecht. Er setzt auf die Grauzonen dazwischen, statt die immergleichen Lobeshymnen zu wiederholen. Dafür besucht er nicht nur die grellen Restaurants mit Sprüchen aus Neonröhren an der Wand, sondern geht auch in die leisen Ecklokale mit der immer gleichen Vorspeisensuppe oder philosophiert über fettige Frittenfinger von der Eppendorfer Grill-Station.



Hinter Guide Pelzenstein steht der Eimsbütteler Fabian Königer, seit 2019 postet er Restauranttipps.

Instagram-Post „Eppendorfer Grill-Station“

Bestimmt kann man das Hähnchen irgendwo noch besser machen, bestimmt kann man die Pommes von Hand schnitzen und in Entenfett frittieren. Aber bestimmt wäre man auch melancholisch, würde es genau sowas wie hier nicht mehr geben.

Läden, in denen Gänsefüßchen genauso großzügig verteilt werden wie der Hella-Gewürzketchup. Läden, die inhabergeführt und zugänglich für alle sind.

Erst wenn der letzte Hähnchengrill geschlossen hat, werdet ihr merken, dass man Korean Fried Chicken nicht essen kann. Also zumindest nicht immer.

WIE KOMMT GUIDE PELZENSTEIN AN?

Seine Restauranttipps süßt Königer mal mit Zeitgeschehen, mal mit Ironie. Häufig stellt er den Texten Gedanken und Beobachtungen vor. Er hätte auch eine Kolumne schreiben können, sagt er. Nur wo? Also Instagram.

Ob das ankommt? Knapp 4.400 Profile folgen ihm. Darunter viele aus der Gastrobranche, sagt er. Um seine Reichweite zu steigern, müsste er wahrscheinlich mehr Fotos posten. Oder bessere. Auf jeden Fall weniger Texte, ist er sich sicher. Aber dann wäre er weniger ehrlich, weniger authentisch, weniger Guide Pelzenstein. •

Anzeige



Ihr Schlemmerblock: 2x genießen – 1x zahlen

Ihr **RABATTCODE:**
EIMSBÜTTEL25

ab **9,99** € **UVP 44,90 €**
versandkostenfrei
ab 6 Exemplaren



Jetzt online zugreifen auf www.gutscheinbuch.de

VMG mbH, Niedesheimer Str. 18, 67547 Worms



Pilsner Urquell®

JETZT EINZIGARTIGEN GENUSS ERLEBEN!



TANKBIER IM *gloria*



DON'T DRINK AND DRIVE | www.aboutalcohol.com



www.pilsnerurquell.com



TANKBIER - FRISCHER BIERGENUSS BEI „SIPS & BITES BASH“

Die Gloriabar Hamburg bietet seit 1997 mit drei unterschiedlich gestalteten Räumen für jeden Anlass und für jede Stimmung die richtige Umgebung und das passende Getränk.

Für Bierliebhaber & Craftbierfans wartet das Gloria mit einem besonderen Highlight auf: **Tankbier**. Direkt aus der Pilsner Urquell Brauerei / Tschechien, fließt das Bier auf direktem Weg vom Tankwagen in die Gloria-Tanks. Unpasteurisiert und ohne CO₂-Kontakt, bleibt es besonders frisch und behält sein unverwechselbar weiches, vollmundiges Aroma.

Ein perfekter Anlass, das Tankbier zu probieren, ist die **Sips & Bites Bash**-Aktion. Beim Apero von 17-19 Uhr könnt ihr 0,3 Liter Tankbier in netter Gesellschaft für nur

2.90 € genießen. Für kleines Geld gibt es dazu leckere Pizzen, Barfood und spritzige Drinks z.B. Vino Frizzante / Pro Secco 0,2 für 3.50 € – fast wie in Italien.

Natürlich bietet das Gloria darüber hinaus weitere Gerichte an: Tapas, Gloriettas und klassische saisonale Gerichte, auch vegan. Sonntag ist Familientag. Jede Pizza kostet dann nur 8.90 €.

Ihr wollt feiern? Das Gloria hat Platz! Von 20-120 Personen. Bucht kurzfristig eure Feier in den drei Räumen des Gloria. Je nach Anlass findet sich der passende Raum.

Tankbier im Gloria!
Montags bis sonntags ab 17 Uhr
Bellealliancestraße 31
Tel. 040 43290464
www.gloriabar.de

GREEN PAPAYA



Für Liebhaber der asiatischen Küche ist das Green Papaya auf der Osterstraße eine Pflichtadresse. Hier erwartet die Gäste eine bunte Auswahl an vietnamesischen Spezialitäten und asiatischen Klassikern, die das Green-Papaya-Team mit frischen Zutaten, Sorgfalt

und Hingabe zubereitet. Bei der Auswahl der Speisen haben Besuchende die Qual der Wahl: Das Angebot reicht von Sushi über Reis-Bowls, Currys und Sommerrollen bis hin zur traditionellen, vietnamesischen Pho. Die Spezialität des Hauses: Das Lachsfilet auf knuspriger Sushi-Rolle mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich, gekochtem Ei, Guacamole und Teriyaki-Sauce. Wer lieber unterschiedliche Gerichte probieren möchte, kann sich durch die Auswahl an asiatischen Tapas testen und die Vielfalt der asiatischen Küche kennenlernen.

Tipp des Hauses: traditionell-vietnamesische Pho mit Rindfleisch

**Osterstraße 173, Tel. 040 46005740,
www.greenpapayaosterstrasse.com**

SOMEDIMSUM



D im Sum sind kleine gedämpfte Teigtaschen und eine Spezialität der kantonesischen Küche. Benjamin Heine hat sie in seiner Zeit als Sternekoch in Melbournes Chinatown kennengelernt. Nach seiner Zeit in Australien beschloss Heine, das Gericht

nach Hamburg zu bringen, und eröffnete 2017 SomeDimSum.

Das Restaurant in der Weidenallee führt auf seiner Karte ein breites Angebot an Teigtaschen und chinesischen Nudeln – mit Fleisch oder vegan. Zwei kulinarische Highlight sind die Teriyaki Beef Dumplings und die Black Garlic Noodles.

SomeDimSums Teigtaschen ziehen nicht nur Gäste aus ganz Hamburg und darüber hinaus an, sondern werden auch an andere Restaurants in der Stadt geliefert.

Tipp des Hauses: Teriyaki Beef Dumplings

**Weidenallee 60, Tel. 040 41125111,
www.somedimsum.de**

CITTA



Citta ist ein veganes Restaurant, direkt an der Osterstraße. Der Name stammt aus dem Buddhismus und beschreibt die Kraft und Gesundheit der Seele. Im Sommer lädt der beschattete Außenbereich zum Essen ein, im Winter lockt das mit Naturelementen wie Reet,

Lehm und Kristallen geschmückte Interieur. Die Speisekarte verbindet asiatische Gerichte mit Einflüssen der deutschen Küche.

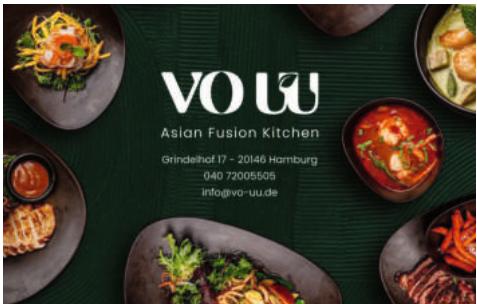
Der Schwerpunkt liegt auf kleinen Gerichten im Tapas-Stil zum Teilen. Dazu gibt es Weine aus ökologischem Anbau oder Smoothies aus frischem Obst und Gemüse.

Der Bestseller bei Citta ist Wabi-Sabi – Udon-Nudeln mit Gemüse, knusprigem Tofu und einer Himbeersoße – mit einem erfrischendem Detox Green Smoothie.

Tipp des Hauses: Wabi-Sabi

**Osterstraße 98, Tel. 040 25304462,
www.citta-veganhouse.de**

VO UU



Das Restaurant Vo Uu liegt am Grindelhof, im Herzen des Grindelviertels, und bietet eine Asian Fusion Küche – hier werden unterschiedliche asiatische Einflüsse harmonisch miteinander kombiniert. Der Name des Restaurants bedeutet „keine Sorgen“ und

das Ziel der zwei Chefköche ist es, mit ihren Gerichten die Gäste aus deren Alltagsstress zu befreien.

Ein besonderes Highlight auf der Karte ist die Barbarie-Entenbrust mit grünem Curry. Die Speisekarte umfasst daneben verschiedene vegane Angebote und saisonale Gerichte, die täglich oder wöchentlich wechseln können – zu guten Preisen. Vo Uu hat im September 2024 eröffnet und hat sich mit seinem vielseitigen Angebot und den Live-Musik-Events bereits in der Nachbarschaft etabliert.

Tipp des Hauses: Barbarie-Entenbrust mit grünem Curry

**Grindelhof 17, Tel. 040 72005505,
www.vo-uu.de**

BIANG BIANG

»IN DIE GESCHMACKSWELTEN OSTASIENS EINTAUCHEN«



Hier treffen traditionelle asiatische Kochtechniken auf den Trend der Stunde. Biang Biang ist ein neu eröffnetes Restaurant direkt an der Osterstraße. Der Name stammt von den so genannten Biangbiang-Nudeln. Sie stammen aus der Provinz Shaanxi im Nordwesten Chinas und sind besonders für ihre Länge und Dicke bekannt. Traditionell waren die Nudeln ein Essen für die ärmere Bevölkerung der Provinz, mittlerweile sind sie zu einem Trendgericht geworden und erfreuen sich auch in Hamburg immer größerer Beliebtheit. Auch im Biang Biang werden diese Nudeln zubereitet – natürlich frisch und vor Ort. Gäste können sie mit Rindfleisch oder vegan mit Tofu bestellen.

Neben der Nudelspezialität bietet das Restaurant auch andere asiatische Gerichte an. Ob japanische Ramensuppe, hausgemachte Dumplings oder taiwanesisch inspirierte Bao-Burger – Biang Biang bietet eine Vielzahl kulinarischer Einblicke in die Geschmackswelten Ostasiens. Innen finden bis zu sechzig Gäste Platz, bei schönem Wetter bietet der Außenbereich weitere zwanzig Sitzplätze. Biang Biang ist täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet und kann auch für geschlossene Gesellschaften und Events gebucht werden.

Tipp des Hauses: Biangbiang-Nudeln
Osterstraße 165, Tel. 040 43271852

Planst Du eine Firmenfeier oder ein privates Treffen?

Such nicht weiter als BLESS. Egal, ob es sich um ein *Firmenevent*, ein *Familientreffen* oder einen *Abend mit Freunden* handelt, BLESS hat alles für Dich vorbereitet.

Anzeige



BLESS wurde von der Szenen Hamburg normiert als

„Bester Newcomer des Jahres“

ESSEN+TRINKEN 2023/2024



WORAUF WARTEST DU NOCH?

Jetzt Dein Event reservieren

Nutze die Gelegenheit und kontaktiere unser Eventplanungsteam unter hamburg@bless-restaurants.com um Dein Wunschdatum zu sichern und ein individuelles Angebot zu erhalten.

DIE PERFEKTE LOCATION

Warum BLESS für Dein Event die ideale Wahl ist

Exquisite Räumlichkeiten: Mit vier Räumen für in Summe bis zu 170 Gäste schafft BLESS die perfekte Atmosphäre für jede Gruppengröße.

Kulinarischer Genuss: Genieß köstliche Gerichte aus der indochinesische Küche mit westlichen Einflüssen. Für größere Gruppen bietet BLESS individuelle Gänge-Menüs inklusive Getränken an.

Persönlicher Service: Das engagierte Team sorgt dafür, dass jedes Detail auf Deine Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Festliche Stimmung: Tauche ein in die festliche Atmosphäre mit bezaubernder Live-Musik und warmen Dekorationen.



@blessrestaurants.hh
BLESS Hamburg
Eppendorfer Weg 186
20253 Hamburg

@blessrestaurants
BLESS Berlin
Hausvogteiplatz 10
10117 Berlin

Jetzt reservieren
www.bless-restaurants.com



L'OR

»LIBANESISCHE KÜCHE MIT E

Als vor 14 Jahren das Erdgeschoss der Osterstraße 146 leerstand, nutzte Fadi Marouk seine Chance: Er eröffnete in den ehemaligen Räumen des Café Orange das L'Orient und schuf Eimsbüttels Hotspot der libanesischen Küche. Diese versieht Marouk mit einer modernen Note, inspiriert von seiner Fantasie. „Ich esse gerne woanders und versuche, meine eigenen Ideen der französisch-libanesischen Küche in meine Gerichte einzubringen“, sagt er.

Dass er damals den Schritt in die Selbstständigkeit wagte, war für den Spross einer libanesischen Gastrofamilie nur folgerichtig. „Die Zeit war reif, ich wollte mein eigenes Restaurant eröffnen.“ Zuvor hatte er einige Jahre in Italien gearbeitet und dort die landestypischen Gerichte kennengelernt. 2003 kam er nach Hamburg, wo er ebenfalls in einem italienischen Restaurant arbeitete. Nach einem Abstecher nach Dubai, ins bekannte Luxushotel Burj al Arab, stand für den gelernten Koch fest, sich der Küche seines Heimatlandes zu widmen. Neben seinem Lokal an der Osterstraße betreibt er inzwischen ein zweites in Ottensen.

DIE SPEISEKARTE

Das Lammkarree, das er mit sieben libanesischen Gewürzen verfeinert und mit einer vollen Mandelkruste versieht, ist Marouks Klassiker – und immer auf der



Speisekarte zu finden. Zweimal im Monat erweitert er die Karte um Neuzugänge wie etwa die französische Maispoulardenbrust mit Dattelcreme und Walnussfüllung oder ein frisches Wolfsbarschfilet vom Grill.

Vegetarier werden im L'Orient ebenfalls fündig. Sie können zum Beispiel zwischen Maklubeh, einem würzigen Auberginen-Zimtresauflauf, oder mit Gemüse ge-

RIENT

« MIT EINER MODERNEN NOTE »



füllten Artischockenböden auf Apfel-Carpaccio wählen. Bei Kindern stehen die hausgemachten Chips hoch im Kurs, zu denen es entweder Lammwürste, Pute oder Hähnchen gibt. Highlight des L'Orrients sind die „unwiderstehlichen Vorspeisen“, Mazza genannt. Fadi Marouk hat 40 Kreationen mit unterschiedlichen Aromen im Angebot.

FOTOS: MALTE KLAUCK (UNTER)

Und wie sieht es bei den Getränken aus? Auch hier setzt das L'Orient auf den Orient: Die Hausweine kommen aus dem Libanon, etwa der „Syriah L'Orient“. Die Gäste können ihn als Rotwein zu den Fleischgerichten oder Vorspeisen genießen und als Weißwein-Variante aus der Obeidy-Traube zu Fisch. Weitere Weine aus dem Libanon, aus Deutschland oder Italien stehen ebenfalls auf der Karte.

MODERNES INTERIEUR

Insgesamt 27 Mitarbeiter, darunter sechs Köche, kümmern sich im Eimsbütteler L'Orient um die Gäste. Die Räumlichkeiten mit 80 Sitzplätzen im Inneren können für Geburtstage, Hochzeiten oder Jubiläen gemietet werden. Caterings für Feiern an einem anderen Ort sind ebenfalls möglich. Eine Sache sollten Gäste des L'Orient allerdings wissen: Im Restaurant werden sie den pompösen Einrichtungsstil von 1001 Nacht vergeblich suchen. Der Inhaber bevorzugt es modern und hat die Räume gerade erst frisch renoviert. Eine Erklärung für die Nüchternheit im Interieur hat Marouk auch parat: „Ich stecke meine Liebe für das Orientalische lieber ins Essen.“

Tipp des Hauses: Lammkarree mit sieben libanesischen Gewürzen und Mandelkruste

**Osterstraße 146, Tel. 040 43281651,
www.restaurant-lorient.de**

AUTHENTIKKA

»PIKANTES, ORIGINAL INDISCHES ESSEN«



Das Authentikka ergänzt die indische Küche um moderne Rezepte. Ob Butter Chicken oder der unter „Palak Paneer“ bekannte Frischkäse mit Spinat – Inhaber Tarun Rana möchte den Hamburgern die Kultur seines Heimatlandes über das Essen nahebringen. Authentisch, traditionell und pikant. „Wir passen unser Streetfood nicht dem europäischen Geschmack an“, sagt er. Bei ihm kommt keine Fusion-Küche auf den Teller, sondern nur die indische Original-Version – die jedoch große regionale Unterschiede aufweisen kann. Bei den Dosas, einer Art Pfannkuchen, fällt das besonders auf: In Nordindien werden zum Beispiel andere Gewürze als im Süden verwendet. Wem die Schärfe des Essens nicht geheuer ist, kann seine Geschmacksnerven mit purem Joghurt beruhigen.

Ihren Gästen aus den Vierteln rund um die Schäferkampsallee sowie ganz Hamburg und darüber hinaus bieten Inhaber Tarun Rana und seine Frau Sonja eine Karte, die zu etwa zwei Dritteln aus vegetarischen und veganen Gerichten besteht. Vor allem deshalb, weil das indische Essen sowieso viel Gemüse wie Linsen oder Bohnen enthält und die Currys für die besondere Note sorgen.

Neben der Abendkarte gibt es einen Mittagstisch, der exklusiv um Wraps und Thali-Teller, eine Mischung aus Curry- und Gemüsegericht mit Basmatireis, Salat und Nachtisch, ergänzt wird. Und wer morgens schon Lust auf indisches Essen hat, kann am Sonntag das herzhafte Frühstück unter anderem mit frittiertem Brot genießen.

Tipp des Hauses: Butter Chicken
Schäferkampsallee 41,
Tel. 040 44 19 12 22, www.authentikka.de

SVAADISH

»LECKERE INDISCHE STREET-FOOD-KÜCHE«



Nach Hoheluft und Winterhude jetzt auch Eimsbüttel – das indische Restaurant SVAAdish ist frisch in die ehemalige Haspa-Filiale an der Weidenallee gezogen. Dort bietet es seinen Gästen eine Besonderheit, die es an den anderen Standorten nicht gibt: Dosa. Das südindische Gericht, eine Art Pfannkuchen, wird mit Sambar und zwei Sorten Chutney serviert.

In dem komplett renovierten Gebäude dürfen sich die Gäste in modernem Ambiente auf noch mehr indisches Lebensgefühl freuen: Die Eheleute Ssimran und Ravneet Muhar bringen im SVAAdish die Street-Food-Küche ihrer Heimat auf den Tisch. Vom Klassiker Chicken Tikka Masala über Currys in verschiedenen Varianten bis hin zu vielfältigen vegetarischen oder veganen Gerichten ist alles vertreten. Dabei setzen die Inhaber auf Qualität und

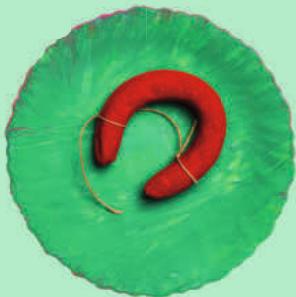
Kreativität – nicht umsonst bezeichnet sich Ravneet als „Designerin für indische Gerichte“, während Ssimran im elterlichen Gastrobetrieb sein Handwerk erlernte.

Über die Arbeit als Franchisenehmer einer Burgerlieferkette gewann er Erfahrung in der Geschäftsführung, sodass er 2020 den Schritt in die Selbstständigkeit wagte und den ersten Standort an der Hoheluftchaussee eröffnete. Dass jetzt das dritte Restaurant an den Start geht, sieht er als Bestätigung seiner Arbeit. „Viele Gäste kommen aus ganz Hamburg zu uns.“ Was sie an der indischen Küche lieben, ist die große Vielfalt der Aromen und Gewürze, die von mild bis würzig reicht und die Neugierde auf neue Geschmackserlebnisse weckt.

Tipp des Hauses: Tandoori-Gerichte
Weidenallee 69 und
Hoheluftchaussee 125, www.svaadish.de

Tausend Töpfe

was
Essen
uns
angeht



13. Dez 24 – 2. Nov 25

MUSEUM AM ROTHENBAUM

Rothenbaumchaussee 64
20148 Hamburg

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Sonntag 10 – 18 Uhr
Donnerstag bis 21 Uhr

MARKK-HAMBURG.DE

MARKK
MUSEUM AM ROTHENBAUM
Kulturen und Künste der Welt

SAN BURRITO



2007 eröffnete San Burrito in der Osterstraße und war damit der erste Burrito-Laden in Hamburg! Siebzehn Jahre später hat das Restaurant eine große Stammkundschaft und zwei weitere Locations, eine an der Alster und eine in Norderstedt.

Jeden Dienstag ab 17 Uhr ist bei San Burrito Taco Tuesday, dabei gibt es all-you-can-eat Tacos.

Auf der Karte gibt es für die Tacos, Burritos und Quesadillas eine ganz besondere Spezialität: Mole Poblano. Die traditionelle mexikanische Chili-Kakao-sauce hat einen Schärfe-Kick und kann mit Huhn oder vegan mit Tofu bestellt werden. Alle Speisen werden vor Ort nach hauseigenen Rezepten zubereitet.

Tipp des Hauses: Mole Poblano

Osterstraße 165, Tel. 040 30226653,
www.san-burrito.de

XENIOS



Bei Xenios in der Osterstraße können Gäste die traditionelle griechische Küche erleben. Im Mittelpunkt stehen dabei Mezedes, die Fleisch- und Fischgerichte sowie vegetarische und vegane Optionen umfassen. Saisonale wechselnde Speisen runden das Angebot ab.

Bei der Zubereitung setzt das Küchenteam auf frische und hochwertige Produkte.

Ergänzt wird das Menü um eine große Weinkarte – kuratiert von einem befreundeten Winzer. Alle Weine kommen aus Griechenland, auch das Olivenöl wird aus der Heimat der Inhaber bezogen.

Das Xenios, seit 1980 mitten in Eimsbüttel, ist ein Familienbetrieb durch und durch. Mittlerweile hat die zweite Generation übernommen. In der Küche unterstützt aber nach wie vor die Mutter des Hauses – auch mit 72 Jahren.

Osterstraße 46, Tel. 040 400383,
www.bei-themi.de

DAL FABBRO ENOTECA

»DOLCE VITA AM EPPENDORFER WEG«



FOTO: LAURA HARTUNG (RECHTS)

Feinschmecker, Weinkenner und „Freunde des genüsslichen Zusammenkommens“ sind bei Leonardo Testa „benvenuti“. Der Inhaber des Dal Fabbro am Eppendorfer Weg stammt aus einer italienischen Gastrofamilie und hat sein Restaurant 2011 eröffnet. Ob Antipasti-Teller oder Calamari vom Grill – der sizilianische Koch des Dal Fabbro verleiht den Speisen eine gewisse Würze. Serviert werden sie unter hohen Stuckdecken in modernem, mediterranem Ambiente.

Die meisten Gäste des Restaurants sind über die Jahre Stammgäste und Freunde geworden und schauen mehrmals die Woche vorbei. Sie genießen die gemütliche Atmosphäre und freuen sich über eine Speisekarte, die aus wiederkehrenden Klassikern und wöchentlich wechselnden, saisonalen Neuzugängen besteht. So gibt

es etwa Kürbisgnocchi, Pappardelle mit Wildragout oder Hirschrückenfilet, wenn es herbstlich wird, und leichte Kreationen wie Burrata mit marinierten Feigen und Feldsalat zur Sommerzeit. Dazu bietet das Dal Fabbro als Enoteca eine große Auswahl italienischer, deutscher und anderer Weine.

„Bei uns kann man auch schöne Feste feiern“, sagt der Inhaber. Zu Geburtstagen, Taufen oder Firmenfeiern finden bis zu 60 Personen im Inneren des Restaurants Platz. Für kleinere Gesellschaften richtet er auch separate Bereiche ein. Im Sommer bietet das Dal Fabbro weitere 60 Plätze auf der teils überdachten Außenterrasse.

Tipp des Hauses: Tagliatelle mit frischen Trüffeln

Eppendorfer Weg 176,
Tel. 040 87098849, www.dalfabbrowinebar.de

O SOLE MIO



Authentische italienische Köstlichkeiten gibt es im O Sole Mio an der Methfesselstraße. Inhaber Pierluigi Greco hat sich hier im September 2023 seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Die Speisen bringt er seinen Gästen höchstpersönlich an den

Tisch, während seine Frau Florica Rodica in der Küche kocht. Es gibt frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffeln und Steinpilzen oder Filetspitzen, Antipasti della casa, frische Fisch- und Fleischgerichte oder hausgemachtes Tiramisu und Crème brûlée.

Das Besondere am O Sole Mio: Das gesamte Essen wird frisch à la minute zubereitet. Dazu gibt es eine Auswahl von 90 verschiedenen Weinen, natürlich aus Italien.

Tipp des Hauses: Pasta aus dem Parmesanlaib
Methfesselstraße 44, Tel. 040 43213464,
www.osolemio.io

AL VOLO



Im Al Volo fühlen sich die Gäste wie in einer modernen italienischen Pizzeria: lange Tische, Barhocker, Industriedesign. Die Atmosphäre ist locker und lebensfroh – und das spiegelt auch die Küche des Hauses wider, das von den Lesern der MOPO zu Hamburgs beliebtestem

Italiener gewählt wurde. Das Angebot reicht von Pizza nach süditalienischem Rezept über Pasta, Antipasti und Suppen bis hin zu Focacce und Dolci. Dabei wird auch an Familien mit Kindern gedacht, für sie wachsen den Pizzen Ohren und die Barhocker werden durch Kinderstühle ersetzt.

Wer es etwas günstiger mag, besucht den Al Volo-Mittagstisch von 12 bis 16 Uhr. Und wer lieber zu Hause essen will, lässt sich Pizza & Co. vom Exklusiv-Partner Wolt liefern.

Tipp des Hauses: Pizza Burrata e Pomodorini
Eppendorfer Weg 211,
Tel. 040 43275924, www.alvolo.de

LA VITA DUE

»DAS KLASSISCHE ITALIENISCHE ABENDRESTAURANT«



Die Olivenbäume vor der Tür machen es deutlich: Ab hier gibt's ein Gefühl wie am Mittelmeer, und zwar mitten in Eimsbüttel. Das La Vita due ist ein Italiener für die gesamte Nachbarschaft. In dem schnörkellos eingerichteten Abendrestaurant können die Gäste unter der Woche ab 16:30 Uhr und am Wochenende ab 14 Uhr klassische italienische Gerichte genießen – neben der festen Speisekarte gibt es monatlich wechselnde, saisonal angepasste Kreationen.

Das Brot und die Antipasti sind hausgemacht, bei den Pizzen reicht die Auswahl von Pizza Tartufo über Pizza Genovese Burrata bis zur Pizza Salmone e Spinaci, daneben gibt es verschiedene Fleisch- und Fischgerichte. Auch Pastagerichte stehen zur Auswahl – darunter ein echter

Blickfang: die kleinen Kartoffel-Gnocchi in Bolognese- oder Trüffelsauce mit Parmesan und Rucolahaube. Sie werden unter dem Namen „Perle di Patata“ in einer Pizza-Bowl serviert. „Wer das am Nachbartisch sieht, will es oft ebenfalls essen“, sagt Inhaber Erberk Pak.

Er selbst steht in den modernen, dezent-dunkel gestalteten Räumlichkeiten, die sich auch für Feiern eignen, meistens an der Bar und schenkt Bier, Wein oder Aperitivi wie Limoncello Spritz oder Lillet Wild Berry aus. Nach dem Essen kann sich jeder Guest über einen Digestivo aufs Haus freuen – Stammgäste sogar manchmal über eine kostenlose Nachspeise.

Tipp des Hauses: Tortiglioni al Tartufo con Filetto

Stellinger Weg 51, Tel. 040 89064942

REICHLICH

FOTOS: OLAF TAMM



Gehoben, und doch am Boden geblieben, traditionell und filigran – so lässt sich die Küche im Reichlich beschreiben. Das Restaurant in der Oberstraße hat sich der modernen alpinen Küche verschrieben. Inhaber Clemens Reich, ein gebürtiger Österreicher, empfängt die Gäste in einem Interieur, das an ein ebenso modern gestaltetes Wirtshaus erinnert.

Auf der Speisekarte stehen von Dienstag bis Samstag modern inspirierte alpine Köstlichkeiten wie etwa saisonal angepasste Ravioli, hausgebeizter Saibling oder Zwiebelrostbraten vom Bürgermeisterstück. Nach alter Familientradition gibt es sonntags immer Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn – jedoch werden auch Vegetarier und Veganer fündig. Die Weinkarte schmücken um die 150 Positionen. Besonderes Highlight in der kalten Jahreszeit: der Wintermarkt vor dem Restaurant. Das Reichlich ist auch ideal für Feiern.

Tipps des Hauses: Rinderfilet Wellington für sechs Personen oder ganzes Wiener Backhendl für zwei Personen

**Oberstraße 3, Tel. 040 72005349,
www.reichlich.restaurant**

ALPENKANTINE



Die Alpenkantine an der Osterstraße bringt Alpenflair direkt nach Eimsbüttel. Die Gäste erwarten eine wechselnde Karte mit saisonalen Angeboten. Dabei setzt die Küche auf hochwertige Lebensmittel und viel Hausgemachtes – auch in veggie und vegan.

Das Gesellige soll nicht zu kurz kommen: Neben Klassikern wie Schnitzel und Knödel wird die Alpenküche von Inhaberin Nicole Conrad neu interpretiert. Zum Beispiel mit Tapas aus den Alpen, die perfekt zum Teilen und für einen Abend mit Freunden sind. So können die Gäste viel probieren, ohne sich für ein Gericht entscheiden zu müssen. Ob Maultaschen, Gurkensalat oder süße Varianten – alles lässt sich kombinieren. Und mit dem Cateringangebot kann man sich die Alpen auch direkt nach Hause holen.

Tipp des Hauses: drei Tapas pro Person bestellen und gemeinsam genießen

**Osterstraße 98, Tel. 040 84899493,
www.alpenkantine.de**

FOFFTEIN

»NORDDEUTSCHE KÜCHE MIT FISCH-, METT- UND FRANZBRÖTCHEN«



Vormittags ein halbes Mettbrötchen und mittags Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat – im Bistro Fofftein an der Weidenallee schlägt das Herz von Liebhabern der norddeutschen Küche höher. Inhaber Thomas Wönckhaus hat sich bei der Eröffnung im Jahr 2020 bewusst für den regionalen Schwerpunkt entschieden. Dabei kennt sich der gebürtige Hamburger vor allem mit Fisch aus – schließlich hat er vor dem Fofftein eine Räucherlachsbetrieben.

Auf zehn Sitzplätzen im Inneren und weiteren 16 Außenplätzen können die Gäste des kleinen, aber feinen Bistros in entspannter Atmosphäre ihre Frühstücks-, Mittags- oder Nachmittagspause verbringen. Und die darf, angelehnt an den plattdeutschen Begriff „Fofftein“, gerne 15 Minuten oder länger gehen.

Besonders beliebt: Der Mittagstisch von 12 bis 16 Uhr. Dann bietet der Inhaber neben verschiedenen Fischgerichten mit

Kartoffelsalat auch wöchentlich wechselnde hausgemachte Suppen an, zum Beispiel Erbsen- oder Kartoffelsuppe. Für Nicht-Vegetarier ergänzt er sie auf Wunsch auch gerne um Wiener Würstchen. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Wer einen kleinen Snack bevorzugt, kann entweder auf belegte Brötchen etwa mit hausgemachtem Frischkäse, Ei und Fleischsalat zurückgreifen oder auf Fischbrötchen in verschiedenen Varianten. Von Backfisch über Räucherlachs bis zum Bismarckhering ist im Fofftein alles dabei. Was in einem Hamburger Bistro außerdem nicht fehlen darf, sind Franzbrötchen. Dazu gibt es verschiedene Kaffeespezialitäten, die sich auch zu einer weiteren Spezialität des Hauses eignen: dem hausgemachten Käsekuchen.

Tipp des Hauses: Kibbelinge mit Aioli, Chilicreme oder Remoulade

**Weidenallee 67, Tel. 0177 8054551,
www.fofftein-hamburg.de**

HEIMATJUWEL



Wer Heimat heißt, muss Heimat kochen" – diesen Anspruch stellt das Heimatjuwel an sich selbst. Das 2016 eröffnete Restaurant am Stellinger Weg hat sich der norddeutschen Küche verschrieben, bei der Inhaber Marcel Görke auf regionale Produkte setzt und nahezu komplett auf Fleisch ver-

zichtet. Das macht er nicht nur aus Klimaschutzgründen, sondern auch, um seine Kreativität herauszufordern: Wie lässt sich aus Brokkoli, Lauch, Roter Bete und anderem Gemüse ein schmackhaftes Menü kreieren? Von Dienstag bis Donnerstag können die Gäste das Ergebnis in drei bis sechs Gängen erleben, während es freitags und samstags nur Fünf- und Sechs-Gänge-Menüs gibt. In den Hauptgerichten finden sich auch Fisch oder Fleisch.

Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant führt seinen norddeutschen Stil in der aus Eichenholz hergestellten Einrichtung fort, sodass die Gäste ein echtes Stück Hamburger Heimat erleben.

**Stellinger Weg 47, Tel. 040 42106989,
www.heimatjuwel.de**

Anzeige

In Hamburg
trinkt man Digga!
- Jetzt probieren -

DIGGA
Bräu 2018

EST.

3x DiggaBräu
Bohemian Pils
India Pale Ale
Hamburg Hell

Erhältlich in ausgewählten
EDEKA- und REWE-Märkten
sowie bei KERNenergie,
Liquorland und Weingut Wein.

www.diggabraeu.de

DIGGABRÄU
53° 56' N 9° 08' E

DIGGA Bräu Pils
DIGGA Bräu PALE ALE
DIGGA Bräu HELL

Geboren in Hamburg
Gefeiert überall

MAYBACH

»HIER KOMMEN NACHBARN INS GESPRÄCH«



Das Maybach im Heußweg zählt zu den gastronomischen Institutionen in Eimsbüttel. Seit 1987 trifft sich hier die Nachbarschaft – im Sommer auf ein kühles Getränk im Biergarten, im Winter bei deftigem Grünkohl im Innenbereich.

Im Maybach kommen die Gäste miteinander ins Gespräch, sagt Inhaber Christian Möhlenhof. „Wer Leute kennenlernen will, ist hier richtig.“ Er versteht das Lokal weniger als Restaurant, mehr als Kneipe mit anspruchsvoller Küche.

Sechsmal im Jahr wird die Speisekarte um saisonale und regionale Gerichte erweitert. Im November und Dezember heißt das: Grünkohlzeit. Gäste können den Grünkohl mit süßen Röstkartoffeln, Kochwurst, Kassler oder Schweinebacken bestellen. In der Weihnachtszeit ist die Ente mit Rotkohl und Klößen feste Tradition.

Dazu gibt es sechs verschiedene Biersorten vom Fass und zehn offene Weine.

Wer für die nächste Weihnachtsfeier noch eine passende Location sucht, kann sich gerne an das Team wenden. Feiern sind ab vier Personen und für bis zu 50 Personen möglich. Das Essen gibt es wahlweise à la carte oder als Menü. Für größere Feiern kann das gesamte Lokal mit bis zu 100 Plätzen gemietet werden.

Ein weiteres Highlight im Maybach thront hinter dem Tresen: das Piranha-Aquarium. Hier leben 25 Piranhas in 3.000 Litern Wasser.

Tipp des Hauses: in der Herbst- und Winterzeit Grünkohl

Heußweg 66, Tel. 040 4912333,
www.maybach-eimsbuettel.de

FASAN

»DAS WOHNZIMMER FÜR EIMSBÜTTEL«



Im Fasan zelebriert Eimsbüttel die Kneipenkultur – und das seit über 50 Jahren. Während die einen am Tresen versacken, schlemmen sich die anderen durch die Speisekarte. Manche spielen Karten, andere schauen Fußball. Für viele ist das Ecklokal an der Eichenstraße wie ein zweites Wohnzimmer, wissen die Inhaber.

Sie haben den Fasan 2019 übernommen und führen seitdem die Kneipentradition fort. Ganz ohne Staub, dafür mit viel frischer Energie. Dass das ankommt, beweisen die vollen Tische. Das Publikum ist bunt zusammengewürfelt – im Fasan treffen sich Familien, Freunde, Nachbarn, Kollegen und Touristen aus aller Welt.

Im Sommer lädt die Terrasse ein, bei einem kühlen Bier zu verweilen. Im Winter lockt der Duft von Glühwein in die urigen Innenräume. Dazu gibt es deftige Hausmannskost – zum Beispiel Labskaus, Schnitzel oder Bratkartoffeln. Wer auf

Fleisch verzichtet, kann aus verschiedenen Optionen wählen: Alle Burger gibt es wahlweise mit einem Beyond-Meat-Patty, die Currywurst auch vegan. Je nach Jahreszeit ergänzen saisonale Angebote die Karte – von Spargel über Grünkohl bis hin zu Pfifferlingen.

Und: Wenn irgendwo ein Ball rollt, läuft das Spiel im Fasan. Alle Fußballspiele werden auf verschiedenen Bildschirmen im Innen- und Außenbereich übertragen. Die enge Verbindung zum Sport zeigt sich auch darin, dass der Fasan mehrere Sportabteilungen des Eimsbütteler Turnverbandes (ETV) sponsert.

Unter der Woche öffnet der Fasan ab 17 Uhr seine Türen, am Wochenende bereits mittags.

Tipp des Hauses: Schnitzel
Eichenstraße 10, Tel. 040 400979,
www.fasan-hamburg.info

DAS LOKAL

»DIE SPEISEKNEIPE MIT AUTHENTISCHER BRAUHAUS-KÜCHE«



Das „Wohnzimmer“ der Ratsherrn Brauerei liegt an der Bismarckstraße. Dort hat 2021 das Lokal eröffnet: bodenständig, norddeutsch, aber mit einem modernen Twist. Die Geschäftsführer Markus Wenzel und Christopher Schönhoff bringen in der „Speisekneipe“ authentische Brauhausküche auf den Tisch, die sie häufig um eine spannende Bier-Note erweitern. So ist etwa im Nachtisch „Bieramisu“ Matrosenschlück enthalten, während die Frikadelle oder der Leberkäse mit Apfel-Zwickel-Kraut serviert wird.

Die Gäste können sich über „Portionen wie im Brauhaus“ freuen, die zur Saison passen. Auch an vegetarische oder vegane Varianten ist gedacht: Die Currywurst mit krossen Fritten und Salat gibt es zum Beispiel einmal aus Kalbsfleisch und einmal vegan. Bei allem legen die Inhaber Wert auf regionale Herkunft, weshalb sie unter anderem eng mit der Bioland-Fleischerei

Fricke und Kruses Hof in Rellingen zusammenarbeiten, von dem sie Eier und Käse beziehen. Ganz neu ist das Brauhaus-Frühstück jeden Samstag und Sonntag ab 10 Uhr. Dazu gibt es Kaffeespezialitäten oder auch Bier – für alle, die fröhlich schoppen wollen.

In der urigen Atmosphäre des Lokals heißen die Inhaber die gesamte Nachbarschaft rund um das Kaiser-Friedrich-Ufer willkommen – und darüber hinaus. Wer keinen Hunger hat, kann auch nur auf ein Getränk vorbeikommen. Vor allem beim Bier ist die Auswahl groß: Beerkeeper Tammo hält 14 Sorten Bier vom Zapfhahn bereit, überwiegend aus der Ratsherrn-Brauerei, aber auch von befreundeten kleinen Manufakturen.

Tipp des Hauses: Bio-Frikadelle „wie bei Müttern“ mit Apfel-Zwickel-Kraut, Kartoffel-Kräuter-Stampf und Dunkelbiersoße

**Bismarckstraße 60, Tel. 040 43179944,
www.ratsherrn.de/ratsherrn-gastro**

HATARI

»DAS FAMILIENLOKAL, IN DEM JEDER ETWAS FINDET«



Das Hatari bringt süddeutsche Küche nach Eimsbüttel, seit 2007 vom Heußweg aus und seit 2018 auch aus dem Eppendorfer Weg. Die Gerichte erinnern an das Essen auf Wanderhütten oder in Wirtshäusern, deshalb der Zusatz „Pfälzer Stube“. Dabei liegt der Fokus nicht nur auf der Pfalz: Bayerischer Leberkäse mit Rotkrautsalat ist ebenso auf der Karte zu finden wie Allgäuer Cordon bleu mit Kartoffel-Gurkensalat oder Schwäbische Wickelmaultaschen.

Ein breites Angebot an veganen und vegetarischen Varianten sorgt dafür, dass sich auch Nicht-Fleischesser im Hatari willkommen fühlen. „Wir sind ein Familienlokal, vom Opa bis zum Kind findet jeder etwas“, sagen die Eigentümer. Lag das Interesse der Gäste in den Anfängen des Restaurants vor allem auf Burgern

und Flammkuchen, sind jetzt Schnitzel, Maultaschen oder Seitangeschnetzeltes stärker gefragt. Bei den Getränken reicht die Auswahl vom Aperitif über ein Hatari-Zwickel aus Bayreuth bis zu Pfälzer Weinen. Neben den Eimsbütteler Standorten gibt es zwei weitere Lokale in der Schanze und in Ottensen.

Inmitten von Jagdtrophäen und Landschaftsbildern, die aus aufgelösten Jagdzimmern oder Gasthäusern stammen, verbringen die Gäste im Hatari einen Abend in gemütlicher Atmosphäre wie im süddeutschen Wirtshaus – ein Ort für Jedermann.

Tipp des Hauses: Seitangeschnetzeltes in Sojarammjus mit Salat und Spätzle oder Pommes
Eidelstedter Weg 1 und Eppendorfer Weg 58, www.hataripfaelzerstube.com

HERZSTÜCK

»DAS STADTTEILRESTAURANT FÜR JEDE TAGESZEIT UND JEDEN GENUSS!«



FOTOS: WINJANSEN

Im Herzstück, dem beliebten Restaurant im Brasserie-Stil, kann man den ganzen Tag entspannt genießen. Morgens startet man mit einem Frühstück, etwa mit hausgemachter Erdbeermarmelade und Brötchen „aus reinen Zutaten“. Das Übernachtmüsli mit hausgemachten Granola und frischen Säften lassen jeden Gast gesund in den Tag starten. Dazu gibt's einen Barista-Kaffee zum Überbrücken bis zum Mittagessen, das Gerichte wie Kürbisquiche oder Waldpilzrisotto vom eigenen Familienhof bereithält.

Nachmittags lockt der hausgebackene Kuchen, begleitet von frischem Apfelsaft aus dem Kastanienhof in der Lüneburger Heide – der Heimat von Inhaber Hannes Schröder. Abends bietet das Herzstück besondere Highlights wie die beliebte Herzstück-Etagère mit Garnelenpfanne, Rindertartar und Kürbisbrioche.

Das Herzstück versteht sich als Treffpunkt für die Nachbarschaft, die Freunde, die Familie. Die Gäste können hier zu

jeder Tageszeit eine unkomplizierte Küche zu fairen Preisen genießen. Auch private Feiern finden in einem separaten Bereich statt.

Seit 2020 ist das Restaurant Teil der Küchenfreunde-Familie, die mittlerweile sechs Restaurants und Bars umfasst. Früher war hier das Restaurant Vesper ansässig, das Gebäude selbst war ursprünglich eine Drogerie. Relikte wie die markanten abgerundeten Fensterscheiben und die Säule am Eingang verleihen dem Herzstück seinen besonderen Brasserie-Charme.

Auch der Außenbereich ist ein Highlight: Auf der großen Sonnenterrasse können die Gäste das bunte Treiben auf der Osterstraße beobachten.

Tipp des Hauses: Startet mit einem Frühstück im Family Style, denn Genuss macht am meisten Freude, wenn man ihn um den Tisch versammelt teilt.

**Osterstraße 10-12, Tel. 040 4917355,
www.kuechenfreunde.net**

VILLA IM PARK



Die Villa im Park, gelegen am Else-Rauch-Platz, wechselt je nach Tages- oder Jahreszeit ihr Programm: Nachmittags ist sie ein Café, abends wird sie zur Bar; im Sommer lockt ein Biergarten, im Winter wird drinnen mit Konzerten und anderen

Kulturveranstaltungen aufgeheizt. Immer ist die Villa im Park ein Treffpunkt für die Nachbarschaft – und das seit 2000! Damals hat die Mutter von Inhaber Patrick die Villa eröffnet, er hat sie 2020 mit Alexis und Hendrik übernommen.

Neben Kaffee und Drinks führt die Villa im Park auch Speisen, ebenfalls den Jahreszeiten angepasst. Im Sommer gibt es eine Auswahl an Flammkuchen und im Winter Suppen und Eintöpfen.

Tipps des Hauses: Erbsen- oder Linsensuppe
Else-Rauch-Platz 1, Tel 040 43208844,
www.villa-im-park.de

MAGIC WEIHER



Das Magic Weiher im Eimsbütteler Park „verblüfft, verwöhnt und verzaubert“ nicht nur im Sommer. Spitzenkoch Marcel Schmoock und sein Team eröffnen jetzt den „Magic Weiher Winterdream“. Es gibt den Magic-Weiher-Glühwein in allen Variationen, einen „Zaubertrank“, verschiedene Suppen,

die legendäre Frikadelle aus 100 Prozent Rindfleisch mit sieben Geheimnissen und vieles mehr. Exquisite Kuchen- und Kaffeespezialitäten runden das Angebot ab.

Absolutes Highlight: Wer den Magic-Weiher-Genuss mit nach Hause nehmen möchte, kann die limitierte Winter-Dream-Genussbox erwerben. Sie enthält ausschließlich Produkte mit dem Prädikat „handwerkliche Meisterklasse“: die Magic-Weiher-Ente „Sous Vide“ für zwei bis drei Personen, Christstollen „Niko Live“, eine vegetarische und eine Geflügel-Sauce und eine Menge mehr.

Tipp des Hauses: Winterdream-Box
Im Gehölz 2, Tel. 0151 41493768,
Instagram: #magicweiher,
Google: magicweiher Your place

BRÜDIGAMS

»UNSER BEMÜHEN IST ES, DASS SICH JEDER GAST BEI UNS GLEICHERMASSEN WOHLFÜHLT«



FOTOS: MARKUS BRANDT

Moderne deutsche Küche mit internationalen Einschlägen – das bietet das Brüdigams. Ein Wiener Schnitzel steht fast immer auf der Karte, ebenso die Käsevariationen oder die provenzalische Fischsuppe. Das Restaurant am Eppendorfer Weg setzt auf gehobene Bistroküche, die Küchenchef Marco Krüger den Gästen in einem gemütlichen Esszimmer-Ambiente serviert.

2011 eröffnet, liegt der Schwerpunkt des Restaurants auf möglichst regionalen und saisonalen Produkten, so wechseln die Gerichte regelmäßig und bieten immer neue interessante Geschmacksvarianten. Laura Gsellmann, die 2020 das Brüdigams mit Geschäftspartner Volker Kunz übernahm, hat die Philosophie „außergewöhnlich und zugleich bodenständig“. „Viele Leute denken, wir bieten nur Menüs an“, sagt Gsellmann. Dem sei aber nicht so. Hauptgänge wie etwa der geschmorte Kalbsbrasato mit rotem Spitzkohl, Kar-

toffel-Cheddargratin und Kürbischutney sind auch einzeln zu haben.

Die Karte gestalten sie und Küchenchef Marco gut durchdacht und bewusst überschaubar. Es gibt immer zwei Suppen und drei Vorspeisen, die fünf Hauptgänge umfassen eine vegane Variante sowie Fisch und Fleisch zur Auswahl – und bei den vier Desserts ist das Schokoladenmalheur der Dauerbrenner, der um drei Alternativnachtische ergänzt wird. Den passenden Wein zum Essen bezieht das Brüdigams unter anderem von Gerd Rindchen – das Angebot reicht von günstig bis hochpreisig. „Wir bemühen uns, jedem Gast zu jeder Gelegenheit einen schönen und kulinarisch gelungenen Abend zu bereiten“, sagt die Chefkin und meint damit: Gäste, die einen einmaligen Genussmoment erleben wollen, sind hier ebenso richtig wie der Nachbar aus dem Viertel, der einmal pro Woche vorbeischaut.

**Eppendorfer Weg 98,
Tel. 040 57012999, www.bruedigams.de**

HEEMANN



Im Heemann erwarten die Gäste eine kleine Karte mit regionalen und saisonalen Speisen. Die „hamburgisch-weltoffene“ Küche umfasst Gerichte wie gebratene Polenta mit Pfifferlingen und gedünsteten Pak Choi mit Miso-Mayo und Enoki. Dazu gibt es regionale Biere und viele Natur-und Bioweine.

Das Besondere: Das Heemann verfolgt ein Sharing-Konzept mit etwas kleineren Hauptgerichten. Für zwei Personen empfiehlt Inhaber Lars Heemann drei Gerichte, die in der Mitte des Tisches stehen, sodass jeder von allem probieren kann. Fisch und Fleisch sind eher selten, etwa zwei Drittel der Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Im skandinavisch-schlichten Design der Räumlichkeiten können die Gäste auf Thonet-Schulstühlen aus den 60er Jahren Platz nehmen und mittags oder abends zum Essen zusammenkommen – oder gemeinsam feiern.

**Eppendorfer Weg 159, Tel 040 88357097,
www.heemann.hamburg**

WITWENBALL



Wer etwas Gutes isst, braucht auch einen guten Wein dazu“ – diese Überzeugung vertritt Axel Bode. Der Inhaber des Restaurants Witwenball an der Weidenallee findet, dass die steigende Nachfrage nach nachhaltigem und regionalem Essen nicht beim Wein aufhören

sollte. „Schließlich geht es auch um den guten Geschmack.“

Im 2013 eröffneten Witwenball können die Gäste deshalb aus rund 600 Weinsorten auswählen – alle aus nachhaltigem Anbau und von Winzern hergestellt, die ihre Arbeit als Handwerk verstehen.

Bode serviert die Weine zu den Gerichten seiner modernen deutsch-französischen Crossover-Küche, die etwa Pot au Feu, Kalbshaxe oder gegrillten Muskatkürbis umfasst. Und jeden Sonntag gibt es Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat.

**Weidenallee 20, Tel. 040 53630085,
www.witwenball.de**

OECHSLE

»DER URBANE LANDGASTHOF FÜR ALLE«



Ein Landgasthof mitten in Hamburg? Das war der Traum von Christian Planko – mit dem Oechsle hat er ihn 2019 realisiert. Die Küche des Restaurants mit Weinbar ist modern und mitteleuropäisch mit klassischen Wurzeln, immer wieder schimmert das Österreichische durch. Dem Namen „Oechsle“ kommt dabei eine doppelte Bedeutung zu. Zum einen bestimmen Winzer bei der Weinherstellung den Oechsle-Grad – so ergibt sich der Bezug zur Weinbar. Zum anderen denkt man unweigerlich an einen Ochsenbraten – und hat die Verbindung zu deftigen Speisen.

Diese sind im Oechsle gut durchdacht. Die Winterklassiker Hirschrücken, Ente oder Spitzkohl versieht der Inhaber, der zugleich auch in der Küche den Ton angibt, mit seinen eigenen Ideen und bringt so das Edle im Einfachen zutage. Ein Wiener Schnitzel steht immer auf der Karte, zudem

Salat, zwei Vorspeisen, eine Suppe, zwei Fleisch- und zwei Fischgerichte sowie zwei Desserts. Veganer und Vegetarier werden nicht vergessen.

Im Gastraum, der optisch als Mischung aus Landgasthof und Weinbar gestaltet ist, können die Gäste auf bequemen Polsterstühlen den ganzen Abend verbringen und zum Essen aus einer Weinkarte auswählen, die 250 Positionen umfasst. Einige Gäste sind Geschäftsleute, die von den nahe gelegenen Messehallen herüberkommen. Der Großteil: Menschen aus der Nachbarschaft und ganz Hamburg, die im Oechsle ihren persönlichen urbanen Gasthof gefunden haben.

Tipp des Hauses: Zwiebelrostbraten vom Iberico-Schwein mit gesmörten Spanferkelbäckchen, Peperonata und Kartoffelpüree

**Bundesstraße 15, Tel. 040 4107585,
www.oechsle-restaurant.de**

THE CLUBROOM

»EIN ORT ZUM ESSEN, ENTSPANNEN ODER ARBEITEN«



Bisher stand das David Lloyd Meridian Eppendorf vor allem für Wellness und Sport. Mit The Clubroom kommt jetzt auch gutes Essen hinzu. Das Besondere daran: Auch Nichtmitglieder des Spa- und Fitnessclubs an der Quickbornstraße sind in dem Restaurant willkommen. Vom Frühstück ab 8:30 Uhr bis zum Abend kann dort jeder, der möchte, den Tag verbringen.

Dem Spirit des Hauses entsprechend ist das Essen gesund und „sportlergerecht“. Zum Frühstück gibt es Rührei mit Obstsalat, Bagels mit Frischkäse oder Porridge mit Hafermilch. Mittags und abends können die Gäste zwischen frischen Bowls, Salaten, hausgemachtem Thai-Curry, Burgern mit Frischfleisch-Patty oder dem Clubsandwich wählen. Eine Kinderkarte gibt es ebenso wie saisonale Gerichte, die alle 14 Tage wechseln. „Unsere Mitglieder können dafür gerne eigene Rezeptideen einbringen“, sagt Clubroom-Manager Achim Stockfleth.

Gemütlichkeit und eine entspannte Atmosphäre stehen im Clubroom ganz weit oben, die Gäste können in bequemen Sesseln oder auf Stühlen sitzen und dabei Smoothies, Proteinshakes, Kaffee oder Wein genießen. Zum Arbeiten kann auch der Laptop mitgebracht werden, es gibt schnelles WLAN und an vielen Tischen Steckdosen.

Größere Gruppen finden in einem separaten Raum Platz für Meetings oder Seminare – und können bei gutem Wetter gleich die neue Außenterrasse mit einbeziehen. Diese ist auch ein idealer Ort für Feiern.

Tipp des Hauses: Feel Good Salad mit Marktsalat, Avocado, Cashew- und Granatapfelkerne, Kirschtomaten und Kräuterfrischkäse, wahlweise zum Beispiel mit Räucherlachs, Roastbeef oder Hähnchenbrust

Quickbornstraße 26, www.meridianspa.de

JELLYFISH

»EINE AROMEN-REISE UM DIE WELT«



Fine Dining zum Wohlfühlen – das ist die Mission von Jellyfish. In entspannter Atmosphäre können sich die Gäste auf eine kulinarische Weltreise begeben. Küchenchef und Inhaber Stefan Fäth bringt die Aromen verschiedener Länder auf den Teller. 2022 wurde er dafür mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Der Schwerpunkt des Gourmetrestaurants liegt auf Fischgerichten, die in abwechslungsreichen Menüs serviert werden. Dabei verwenden Fäth und sein Team ausschließlich Fisch aus Wildfang, nachhaltiger und regionaler Zucht. Auf der Abendkarte können Gäste zwischen fünf und sieben Gängen wählen. Diese umfassen unter anderem ein vegetarisches Gericht, ein Dessert und einen Käsegang.

Alle acht Wochen werden die Speisen durch neue Kreationen ersetzt – immer

mit regionalen und saisonalen Produkten. Weine aus unterschiedlichen Anbauregionen auf der ganzen Welt begleiten die Speisen.

Wer die Gourmetküche erst einmal ausprobieren möchte, dem empfiehlt Fäth die etwas kleinere Bistrokarte. Hier beginnen die Menüs bei drei Gängen ab 54 Euro.

Stefan Fäth hat das Restaurant in der Weidenallee 2019 übernommen, um sich hier kulinarisch zu verwirklichen. Zuvor war er unter anderem Souschef auf der MS Europa.

Tipp des Hauses: Ein großes Menü bestellen und kulinarisch um die Welt reisen

**Weidenallee 12, Tel. 040 4105414,
www.jellyfish-restaurant.de**

LA PAZ

»EIMSBÜTTELS INSTITUTION FÜR TAPAS-GERICHTE«



Kemal Üres hat sein Restaurant, das La Paz, vor drei Jahren neu gestaltet: Aus der Tapasbar, die seit 1983 an der Ecke Heußweg/Stellinger Weg besteht, machte er ein Restaurant mit Weinbar, in dem Modern Fusion Tapas serviert werden. Er drehte die Speisekarte auf links, sortierte einige Tapas aus und baute andere zu Tellergerichten um. Den spanisch-latein-amerikanischen Schwerpunkt verschob er auf mediterran-orientalisch. So reagierte er auf die sich wandelnden Bedürfnisse der Gäste.

Auf diese warten im neuen La Paz hochwertige Speisen, die von Köchen gekocht werden, „die ihr Handwerk auch wirklich gelernt haben“, so der Eimsbütteler, der seit 2001 die Geschicke des Lokals lenkt. Einige Klassiker des alten La Paz sind aber weiterhin dabei: die Pimientos de Padrón und Patatas Bravas auf der Veggie-Karte zum

Beispiel oder die Datteln im Speckmantel und Gambas al Ajillo auf den Fleisch- und Fisch-Karten. Daneben gibt es nun größere Kreationen wie etwa Lachs mit Meeresalgen-Reis, eingelegten Zwiebeln und schwarzer Sauce.

Vom Gastraum aus, der in einem pomposen Style mit Kronleuchtern, üppigen Blumen-Gemälden und Samtkissen gestaltet ist, können die Gäste in die große, komplett renovierte Küche blicken. Viele von ihnen kommen aus ganz Hamburg oder sind Touristen. Besonders freut sich Kemal Üres aber auch über die Besucher aus der Nachbarschaft.

Tipp des Hauses: Pulpo-Teller mit Tintenfisch, Artischocke, Avocado-Stampf, geräucherter Paprika

**Heußweg 49, Tel. 040 409857,
www.lapaz-hamburg.de**

OLD MACDONALD

»DER ORT FÜR FREUNDE DES BESTEN BURGERS«



Burger-Restaurant, Sportsbar und Biergarten – das alles ist das Old MacDonald am Stellinger Weg. Die Karte umfasst 30 Burger-Varianten, vom klassischen Cheeseburger bis zum Avocado-Burger, alle serviert mit hausgemachter veganer Mayo, Ketchup, Pommes und Cole-Slaw-Salat. Es wird ausschließlich Bio-Beef einer dänischen Bio-Genossenschaft verarbeitet, deren Mitglied das Lokal ist. Vor Ort werden die Brioche Buns und das Bio-Beef täglich frisch vom Küchenteam verarbeitet. An Vegetarier und Veganer ist ebenfalls gedacht, sie können sich für den Burger mit hausgemachtem Falafel-Pattie entscheiden.

Doch nicht nur Burger sind auf der Karte des 2005 eröffneten Restaurants zu finden, das im Stil eines alten englischen Pubs gestaltet ist. Seit einiger Zeit gibt es zum Beispiel die beliebten Spareribs, die erst

nach 12 Stunden im Smoker servierfertig sind, sowie Chicken Sticks und Pinsa. „Wer es lecker und gemütlich mag, findet im Old Mac Donald seinen Platz“, bringt Betreiber Andreas Lübecke das Konzept auf den Punkt. Auf der Getränkekarte gibt's unter anderem hausgemachten Eistee, Cocktails oder sechs Sorten Bier vom Zapfhahn.

Wer nicht nur zum Essen ins Old MacDonald gehen will, kann dort auch Sportübertragungen anschauen – in der warmen Jahreszeit ebenfalls im Biergarten. Vom Superbowl über Tennis und Olympia bis hin zu Fußball werden sämtliche Sportevents gezeigt. Gäste dürfen gerne ihre persönlichen Wünsche nennen.

Tipp des Hauses: Bacon Cheeseburger
Stellinger Weg 33, Tel. 040 5232983,
www.oldmacdonald.de

CHEEKY PIES PANTRY

»EIN ABEND WIE IN GROSSBRITANNIEN«



In der Weidenallee 45 schmeckt Eimsbüttel nach Großbritannien. Bei Cheeky Pies gibt es klassische britische Gerichte. Der Fokus liegt auf Pies – in allen Variationen.

Die Geschichte von Cheeky Pies begann im Januar 2020 mit einem Foodtruck an der Eimsbütteler Chaussee, direkt neben dem Pub Froggys. Damals wollte der Koch und Inhaber James die Küche seiner Heimat nach Hamburg bringen. Schnell entwickelten sich die Pies – herhaft gefüllte Kuchen – zu den Favoriten der Gäste.

Neben dem Foodtruck gibt es seit 2023 ein Ladenlokal in der Weidenallee. Für viele englischsprachige Gäste fühlt sich das Cheeky Pies nach Heimat an. Kaum woanders in Norddeutschland gibt es die britischen Pies.

Zu den Klassikern des Hauses gehört das „Full Monty“-Menü: ein Pie der Wahl, Mash Potato (Kartoffelstampf), Mushy Peas (Erbsenpüree), hausgemachte Gravy (Bratensauce) und Crispy Onions (Röst-

zwiebeln). Bei den Pies können die Gäste zwischen Klassikern wie „Steak & Ale“ und „Chicken & Mushroom“, aber auch vegetarischen und veganen Optionen wählen. Wer Lust auf Pommes hat, kann sich über „Loaded Fries“, also Pommes mit diversen Toppings, freuen. Dazu gibt es verschiedene Biere und Cider aus England. Zum Nachtisch empfiehlt das Küchenteam den „Sticky Toffee Pudding“ – einen britischen Dattelkuchen in Karamellsauce mit Vanilleeis.

Cheeky Pies ist dienstags bis donnerstags ab 17 Uhr, freitags und samstags ab 12 Uhr geöffnet. Auf Anfrage kann man bei Cheeky Pies auch in geschlossener Gesellschaft feiern. Außerdem bieten die Inhaber einen Catering-Service an – mit klassischer britischer Küche, aber auch anderen Optionen.

Tipp des Hauses: Full Monty mit Cider und Sticky Toffee Pudding zum Nachtisch

Weidenallee 45, www.cheekypies.de

CAFÉ DÉLICE

»FÜR QUALITÄT UND GENUSS WIE IN FRANKREICH«



Eimsbütteler müssen nicht weit reisen, um Frankreich und seinen Genuss zu erleben. Das Café Délice bringt französisches Flair in die Osterstraße.

Seit 2015 gestalten Fatima da Silva und ihr Team das Café mit viel Liebe zum Detail. Sowohl bei der Einrichtung als auch bei den Speisen und Getränken setzt da Silva auf Authentizität. Das Mobiliar hat sie eigens aus Frankreich in die Osterstraße gebracht. Für das französische Gebäck sorgt die Pâtisserie aus Ottensen – Croissants, Pains au chocolat und Canelés werden dort jede Nacht frisch gebacken, um den Morgen zu versüßen. Dazu gibt es Kaffee nach italienischer Art – nicht per Knopfdruck, sondern handgemacht.

Wer lieber mit einem reichhaltigen Frühstück in den Tag startet, wird im Café Délice ebenfalls fündig. Verschiedene Frühstücksteller stehen zur Auswahl – vegetarische, vegane und glu-

tenfreie Alternativen inklusive. So gibt es zum Beispiel veganes Rührei oder selbstgebackenes glutenfreies Brot mit frischer Avocado oder hausgemachtem Hummus. Unter der Woche bietet das Café einen mediterranen Mittagstisch an – Quiche, Pasta, Salate, Suppen sowie ein weiteres Hauptgericht in täglich wechselnden Variationen. Am Nachmittag stehen hausgemachte Kuchen und Tartelettes nach französischem Vorbild im Mittelpunkt.

Was viele nicht wissen: Im Café Délice kann auch gefeiert werden. Ob Hochzeit, Kommunion oder Geburtstag, auf Anfrage steht ein Raum für bis zu 20 Personen zur Verfügung. Dazu bietet das Team ein individuelles Catering an.

Tipp des Hauses: veganer Frühstücksteller, als süße Ergänzung ein glutenfreies Fondant au chocolat und ein Flat White Hafer

**Osterstraße 168, Tel. 040 60783580,
www.cafedelice.de**

PUBLIC COFFEE ROASTERS

»KLASSISCHE KONDITORKUNST MODERN INTERPRETIERT«



Bei Public Coffee Roasters steht der Kaffee im Vordergrund; was nicht bedeutet, dass das passende Gebäck dazu zu kurz kommt. In der Filiale in der Lappenbergallee gibt es deshalb eine hauseigene Bäckerei. Hier wird die klassische Konditorkunst modern interpretiert.

Während vorne der Kaffee zubereitet wird, kommen hinten die Kuchen aus dem Ofen. Das Angebot reicht von Cheesecake über Carrot Cake bis hin zu Apfelstreuselkuchen. Besonders beliebt sind die fluffigen Zimtschnecken. Für den kleinen Hunger empfiehlt Konditorin Lisa, aus den Cookies und Rawballs zu wählen. Wer sich vegan oder glutenfrei ernährt, wird ebenfalls fündig – etwa beim veganen Bananenbrot ohne Weizenmehl.

Auf der Suche nach einem herzhaften Snack? Bei Public Coffee Roasters gibt es belegte Bagels und Brote, zum Beispiel mit

hausgemachtem Hummus, Ofengemüse oder Roter Beete – auch hier sind glutenfreie Optionen vorhanden.

Jeden Monat können sich die Gäste auf einen Kuchen des Monats freuen, der die jeweilige Jahreszeit widerspiegelt. In der Bäckerei will Konditorin Lisa keine Langeweile aufkommen lassen und probiert regelmäßig neue Rezepte aus. Davon profitiert auch die Getränkekarte. Für die Herbst- und Wintersaison hat sie an einem Kürbissirup gefeilt – die perfekte Basis für einen Pumpkin Spice Latte.

Übrigens: Auch die anderen Filialen von Public Coffee Roasters werden mit frischen Backwaren aus der Lappenbergallee beliefert.

Tipp des Hauses: Zimtschnecken
Lappenbergallee 43,
www.publiccoffeeroasters.com



Start
15.11. bis
22.12.

WEIHNACHTSMARKT AN DER APOSTELKIRCHE *



60



OLIVIA KOCHSCHULE

»DIE KOCHSCHULE, DIE KOCHKULTUR VERMITTELT«



Wer sich ein gutes Essen nicht einfach nur vom Kellner an den Tisch bringen lassen will, sondern selbst kochen möchte, ist bei Olivia genau richtig. In der Kochschule an der Methfesselstraße vermittelt Inhaberin Nieves Garcia den Teilnehmern in familiärer Atmosphäre die Kochkultur der unterschiedlichsten Länder dieser Welt.

Ob mexikanisch, thailändisch, italienisch oder spanisch – im Rahmen der Kochevents lernen die Teilnehmer mehr als nur die richtige Technik zum Zwiebelschneiden. „Durch das gemeinsame Kochen entsteht eine Verbindung zur Kultur und zum Erbe des jeweiligen Landes“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin und Mittelmeer-Diät-Expertin.

Alle Köche, die an ihrer Kochschule Kurse leiten, bringen ihre eigenen Erfahrungen und Geschichten mit ein – Nieves selbst ist zum Beispiel von den gastronomischen Vereinen ihrer Heimat Nordspanien geprägt.

Dort trifft man sich zum stundenlangen gemeinsamen Kochen und Essen.

Acht bis maximal zwölf Teilnehmer umfassen die vierstündigen Events bei Olivia, die aus Kochen und Essen inklusive großzügiger Getränkepauschale und Weinbegleitung bestehen. Auch zum Teambuilding für Firmenkunden sind die Veranstaltungen geeignet. Größere Gruppen ab 14 Teilnehmer können eine Kitchen Party mit angepasstem Konzept buchen. Vegetarier werden bei allen Angeboten berücksichtigt.

Was alle Events eint: Das gesamte Team der Koch-Oase, wie sich die zentral an der U-Bahn Lutterothstraße gelegene Kochschule auch bezeichnet, sieht sich als Gastgeber. Sie erzählen, servieren Wein und vermitteln authentisch die unterschiedlichen Kochkulturen.

**Methfesselstraße 96,
www.olivia-hamburg.com**

GASTRO-MAP

- Asiatische Küche
- 9 Green Papaya
 - 11 Biang Biang
 - 16 Citta
 - 22 Bless
 - 31 SomeDimSum
 - 38 Vo Uu

- Libanesische Küche
- 12 L'Orient

- Indische Küche
- 29 Svaadish
 - 36 Authentikka

- Mexikanische Küche
- 10 San Burrito

- Griechische Küche
- 17 Xenios

- Italienische Küche
- 3 LaVita due
 - 7 O Sole Mio
 - 21 Dal Fabbro Enoteca
 - 23 Al Volo

- Alpine Küche
- 15 Alpenkantine
 - 37 Reichlich

- Britische Küche
- 33 Cheeky Pies Pantry

- Café
- 6 Public Coffee Roasters
 - 8 Café Délice



- Deutsche Küche
- 2 Villa im Park
 - 4 Heimatjuwel
 - 14 Maybach
 - 18 Magic Weiher
 - 20 Heemann
 - 24 Das Lokal
 - 25 Fasan
 - 26 Brüdigams
 - 27 Herzstück
 - 28 Hatari
 - 32 Fofftein

- Kochschule
- 1 Olivia Kochschule

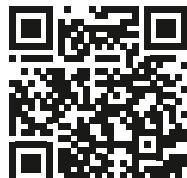
- Internationale Küche
- 5 Old MacDonald
 - 13 La Paz
 - 19 The Clubroom
 - 30 Gloria
 - 34 Witwenball
 - 35 Jellyfish
 - 39 Oechsle



EIMSBÜTTEL



DIE GASTRO-MAP EIMSBÜTTEL
GIBT ES AUCH ONLINE:



WEIN-TASTINGS

In Eurer Küche, im Büro oder
auch auf der grünen Wiese.

Bestellt Euch Euren Sommelier,
wohin Ihr es wollt.

Vom (W)Einsteiger bis zum
ambitionierten Weingenießer.



+49 (40) 43 21 32 30



info@vineyard.de

